

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

El Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos es un profesional capacitado para desarrollar las siguientes actividades:

- Seleccionar la Tecnología para aprovechar y dar valor agregado a los productos del sector agrícola y pecuario.
- Aplicar los procesos tecnológicos en materias primas y productos terminados acorde con las condiciones del mercado.
- Supervisar la operación de maquinarias y equipos para la transformación, mejoramiento y conservación de la Calidad en productos alimenticios.
- Diseñar procesos alimentarios.
- Elaborar un producto alimenticio utilizando las tecnología de transformación para la innovación o utilización de residuos y sub producto alimenticio en la industria de frutas, hortalizas

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE EN ESTA CARRERA

- Proyección a la comunidad para brindar propuestas, soluciones a problemas selectivos e individuales, contribuyendo así al desarrollo del país.
- Realización de prácticas en instituciones afines al campo Profesional.
- Elaboración de presentaciones de informes.
- Desarrollo de talleres, seminarios, cursos y exposiciones de temas.
- Visitas a empresas.
- Cursos extracurriculares de formación integral.
- Autoestima y proyecto de vida.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Capacidad de empatía.
- Iniciativa y creatividad.
- Actitud científica.
- Integración de equipos.
- Relaciones Humanas.
- Objetividad.
- Conciencia Social.
- Sentido de Responsabilidad.
- Equilibrio Emocional
- Capacidad de análisis y conciencia social.
- Deseo permanente de servicio.
- Ética Profesional

AMBIENTE Y LUGARES DE TRABAJO

- El egresado de esta carrera podrá desempeñarse en:
- Empresa familiares con su carácter fundamentalmente de autosuficiencia de alimentos.
En cooperativas relacionadas con el ámbito alimentario.
- Empresas para realizar actividades de servicio y apoyo a la producción.
- Micro y pequeñas empresas, ejerciendo sus funciones en la integración directa a la dirección de la misma.
- Empresas medianas donde la división del trabajo tiene menos segmentos que en una de gran tamaño, puede cumplir sus funciones con un modelo de integración mayor, con más autonomía y capacidad de visión.
- Empresas de gran tamaño, donde estará capacitado para asesorar, gestionar y ejecutar las decisiones de la dirección o la gerencia.
Laboratorio de aseguramiento de la calidad.

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la carrera: 3 años.
- Grado: Técnico Universitario
- Título a obtener: Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
- Requisitos de graduación:
Haber completado el plan de estudio.
Haber realizado 400 horas de práctica profesional.
Haber realizado 40 horas de trabajo comunal.
Presentar su Informe de Práctica Profesional Supervisada.
Hacer todos los trámites administrativos establecidos.
- Posibilidades de trabajar mientras estudia: Si es posible.
- Posibilidades de especialización: Fuera del país: varias opciones.

DISPONIBLE EN LOS SIGUIENTES CENTROS
Centro Universitario Regional del Centro
(CURC)

DIRECCIÓN
Centro Unviersitario Regional del Centro
(CURC)

TELÉFONOS PARA MAYOR INFORMACIÓN
(504)

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

La Carrera TTécnico Universitario en Tecnología de Alimentos y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional, el presente perfil profesional de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos.

Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer.

Esta carrera es una opción diferente para la formación profesional a nivel universitario, que ofrece la oportunidad de cursar una carrera innovadora acorde con las exigencias del nuevo milenio



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO/ PRIMER AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
MM-112	Matemáticas I	5	Ninguno
QQ-110	Química General	5	Ninguno
BI-121	Biología General	5	Ninguno
SC-101	Sociología	4	Ninguno
EG-011	Español General	4	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
QQ-120	Química General II	5	QQ-110
MM-212	Precalculo	5	MM-112
BI-111	Ecología	3	BI-121
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno
IN-101	Ingles I	4	Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
MM-320	Calculo I	5	MM-112
QQ-213	Química Orgánica I	4	QQ-120
MM-100	Introducción a la Estadística Social	4	Ninguno
IN-102	Inglés II	4	IN-101
FF-101	Filosofía	4	Ninguno

CUARTO PERÍODO/ SEGUNDO AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
FS-104	Física I	4	MM- 320
MB- 102	Microbiología General	5	BI- 121, QQ-213
QQ-223	Química Orgánica II	4	QQ-213
RR- 150 al			
RR-192	Educación Arte y Deporte	4	N inguno
BI-130	Educación Ambiental	4	Ninguno

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
FI-101	Fisiología	3	BI-121, MB-102
MB-103	Microbiología de Alimentos	5	MB-102
QQ-312	Físico Química	4	FS-104, MM320
TQQ-533	Bioquímica	5	QQ-223, BI-121
TIA-281	Informática I	3	MM-112

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	Requisito	UV
TCQ-420	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	5	TQQ-533, MB-103
QQ-534	Operaciones Básicas	3	QQ-223
TQF-102	Administración General	3	QQ-312
EO-025	Redacción General	3	MM-100
			Ninguno

SÉPTIMO PERÍODO/ TERCER AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCQ-501	Análisis Alimenticios	5	TCQ-420
TCQ-511	Tecnología de Alimentos	5	TCQ-420
TCQ-523	Tecnología de Azucares	4	TCQ-420
TCQ-525	Tecnología de Cereales	4	TCQ-420

"Este plan de estudio es una síntesis informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General última revisión marzo 2022