

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

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

- Supervisa, opera y controla los procesos en la industria alimentaria a través de sistemas de control para un desarrollo eficiente de la misma en base a la normativa nacionales e internacionales
- Aplica las técnicas, y métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos, para el control de calidad del proceso de producción en base a parámetros y normativas nacionales e internacionales.
- Realiza e interpreta análisis, físicos-químicos, microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios con base en parámetros previamente establecidos.
- Interpreta y ejecuta las actividades de laboratorio de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de calidad e higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios nacionales e internacionales.
- Propone procesos de producción y desarrollo de nuevos productos, conforme a las normas de calidad, higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios nacionales e internacionales.
- Recomienda modificaciones de la tecnología empleada en el manejo y procesamiento de los alimentos para solventar problemas relacionados con la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.

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 informes y presentaciones
- Desarrollo de Conferencias y talleres afines a la carrera
- Visita a empresas
- Cursos extracurriculares

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma
- Capacidad de análisis y síntesis
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir de reflexionar sobre la práctica.
- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- Trabajo con ética, calidad y pertinencia
- Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad.
- Trabajo en Colectivo
- Capacidad para organizar y planificar
- Resolución de problemas complejos y manejo de conflictos

AMBIENTE Y LUGARES DE TRABAJO

Los egresados de la carrera podrán desempeñarse en:

- Grandes empresas como encargados de control de calidad, asesoramiento, auditores de normas o de la producción de productos alimenticios afines.
- Laboratorios de aseguramiento de la calidad
- Desarrollo de su propia empresa debido al módulo de emprendurismo que se implementa.
- Empresas familiares de carácter fundamentalmente autosuficiente de alimentos
- En cooperativas relacionadas con el ámbito alimenticio

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración: 2 años y 1 periodo
- Grado Académico: Tecnólogo
- Título: Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
- Requisitos de graduación:
 - Haber completado el plan de estudios
 - Haber realizado las 400 horas en una empresa afín al área de alimentos
 - Cumplir con las 40 horas de trabajo comunal
 - Presentar su informe de práctica profesional
 - Realizar los respectivos trámites administrativos establecidos.

REQUISITOS DE INGRESO

- Aprobar PAA con 700 o más
- Entrevista

DISPONIBLE EN LOS SIGUIENTES CENTROS

Centro Universitario Regional del Centro (CURC)

DIRECCIÓN

Centro Universitario Regional del Centro (CURC)

Coordinador Ing. Gustavo Suazo Argeñal

INFORMACIÓN

(504) 9990-6190

tecnologia.alimentos@unah.edu.hn

FACULTAD DE INGENIERÍA



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

La Carrera 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.

Este documento hace referencia a la Reforma I de la Carrera de Tecnología de Alimentos, con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer es una opción nueva y 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 | C.A | Requisito |
|---------|---|-----|-----------|
| MM-112 | Matemáticas | 5 | Ninguno |
| QQ-110 | Química General | 5 | Ninguno |
| FF-101 | Filosofía | 4 | Ninguno |
| TTA-041 | Introducción a la Tecnología de Alimentos | 3 | Ninguno |
| EG-011 | Español General | 4 | Ninguno |

SEGUNDO PERÍODO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|--------|----------------------|-----|-----------|
| QQ-221 | Química Orgánica | 4 | QQ-110 |
| SC-101 | Sociología | 4 | Ninguno |
| MM-212 | Precálculo | 5 | MM-112 |
| BI-121 | Biología General | 5 | Ninguno |
| HH-101 | Historia de Honduras | 4 | Ninguno |

TERCER PERÍODO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|--------|-----------------------|-----|-----------|
| MB-113 | Microbiología General | 4 | BI-121 |
| MM-320 | Cálculo I | 5 | MM-212 |
| QQ-533 | Bioquímica | 4 | QQ-221 |
| IN-101 | Inglés I | 4 | Ninguno |

CUARTO PERÍODO/ SEGUNDO AÑO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|---------|---|-----|-----------------|
| FS-104 | Física General | 4 | MM-320 |
| MB-114 | Microbiología de Alimentos | 4 | MB-113 |
| TTA-174 | Calidad e Inocuidad | 4 | QQ-533; TTA-041 |
| TTA-184 | Principios de Nutrición y Dietética | 4 | QQ-533 |
| TTA-194 | Operaciones Unitarias de la Industria alimentaria | 4 | QQ-533; MM-320 |

QUINTO PERÍODO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|---------|-------------------------------------|-----|---------------------------|
| TTA-205 | Procesamiento de Alimentos | 4 | TTA-174 |
| TTA-215 | Análisis de Alimentos | 5 | QQ-533; TTA-174 MB-113 |
| TTA-225 | Métodos y Técnicas de Investigación | 4 | Ninguno |
| IN-102 | Inglés II | 4 | IN-101 |

SEXTO PERÍODO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|---------|---|-----|-----------------------------|
| TTA-246 | Tecnología de Alimentos | 5 | TTA-194; TTA-205 |
| TTA-256 | Tecnología de cereales, legumbres y oleaginosas | 5 | TTA-194; TTA-205 |
| TTA-266 | Tecnología de Azúcares, Frutas y Hortalizas | 5 | TTA-194; TTA-205 |
| TTA-276 | Taller de Emprendeduría | 5 | TTA-215; TTA-205 TTA-225 |

SÉPTIMO PERÍODO/ TERCER AÑO

| Código | Asignatura | C.A | Requisito |
|--------|---|-----|---|
| | Práctica Profesional Supervisada de 400 horas | | Haber completado el 100% el pensum académico |
| | | | Numero de Espacios de Aprendizaje 27 Créditos Académicos 117 |

"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 2024