ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

- Articular acciones con empresas, instituciones u organizaciones que contribuyen al mejoramiento de las condiciones de vida de la población mediante la generación de empleo dentro del contexto local, nacional e internacional.
- Formar tecnólogos que apoyen en la generación de conocimiento científico sobre el procesamiento de la leche y sus derivados, para incidir en el mejoramiento de la alimentación humana proveyendo derivados de la leche, de alta calidad
- Brindar asesorías técnicas a productores de lácteos de la zona sur.
- Producción y procesamiento de productos lácteos con valor agregado.
- Fomentar la innovación alimentaria en el sector lácteo.

TAREAS TíPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE DE ESTA CARRERA

- Verificación de parámetros de calidad de la leche, utilizando la reglamentación nacional e internacional para garantizar la calidad desde el productor hasta la planta de procesamiento de lácteos.
- Aplicar criterios de aceptación y rechazo de la leche fundamentado en criterios de calidad.
- Proyectar y ejecutar métodos de conservación de los productos lácteos.
- Asistir, monitorear y verificar la calidad de la leche a nivel microbiológico y fisicoquímico, de los hatos lecheros utilizando la reglamentación nacional e internacional para garantizar la inocuidad del producto.
- Analizar y controlar las actividades operativas de una planta de lácteos.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Fomentar la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) de productos lácteos.
- Contribuir a la expansión de la Agroindustria y de la generación de empleo.
- Fortalecer la dinámica productiva en el sector lácteo.
- Dominio técnico y sanitario de la transformación de la leche y sus derivados.

AMBIENTES Y LUGARES DE TRABAJO

- Industria láctea a gran escala
- Plantas procesadoras de productos lácteos
- Asesores técnicos en el procesamiento tecnológico de la leche
- Emprendedores del sector lácteo

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la carrera: Dos (2) años y un (1) período académico
- Grado: Tecnólogo
- Título por obtener: Tecnólogo en Industrialización y Calidad de la Leche
- Requisitos de graduación:

Según el Capítulo VII de las Normas Académicas de la UNAH, los requisitos generales de graduación son:
a. Haber completado los créditos académicos de la carrera, con un índice de graduación no inferior a setenta por ciento (70%)
b. Haber participado de manera obligatoria, en su proceso educativo en una iniciativa de índole social, cultural, artística, deportiva, las cuales deberán ser certificada por la VOAE o sus referentes en los, Centros Regionales o Instituto Tecnológico Superior.

Los requisitos administrativos de graduación para los grados son:
a. Presentar constancias de solvencia de los servicios que presta la UNAH al estudiante, certificadas por la secretaria general de la UNAH.
b.Presentar recibo de pago de los derechos de graduación emitido por la Tesorería General, según el Plan de Arbitrios vigente de la UNAH.

Según el art. 64 del Reglamento del Sistema de Educación Técnica y Tecnológica en el Nivel de Educación Superior:
a. Aprobar la práctica profesional
b. Aprobar el examen final de valoración de Competencias descritas en el Plan de Estudios.

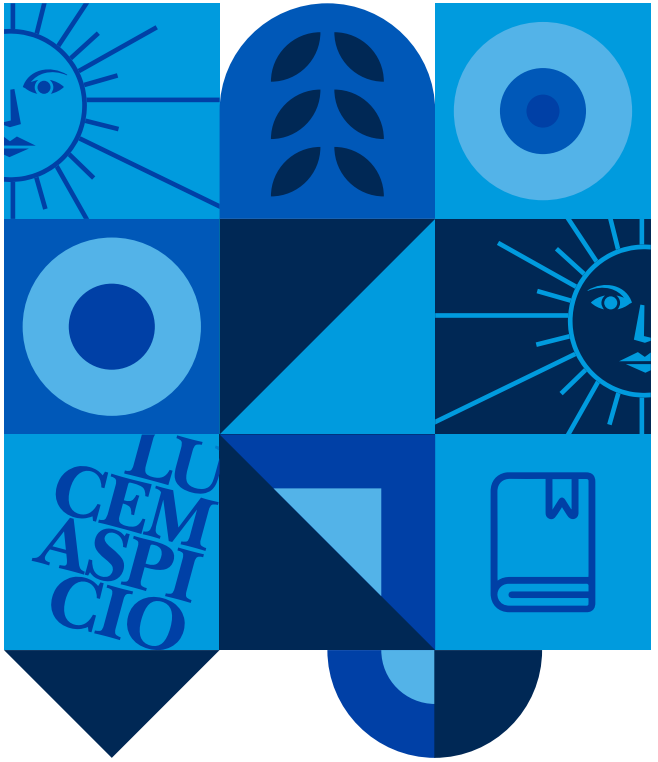
DISPONIBLE EN EL CAMPUS
UNAH Choluteca

DIRECCIÓN
Km 5 salida a San Marcos de Colón, desvío a la derecha frente a Residencial Anda Lucía.

INFORMACIÓN
TEL: (+504) 2780-5900 WhatsApp: 9484-9916
Ext. 200031, 200004, 200011

Correo electrónico: tuicl@unah.edu.hn

FACULTAD DE INGENIERÍA



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO DE INDUSTRIALIZACION DE LA LECHE

INTRODUCCIÓN

La Carrera de Tecnólogo en Industrialización y Calidad de la Leche 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 y Plan de Estudios de la carrera de Tecnólogo en Industrialización y Calidad de la Leche. Es documento se edita con fines de Orientación Vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer.

La Carrera de Tecnólogo en Industrialización y Calidad de la Leche contempla en su plan de estudios 27 espacios de aprendizaje que corresponde a 110 créditos académicos. Del total de asignaturas; 14 pertenecen a la formación específica profesionalizante del (TICL), con un peso de 54 créditos académicos. Es importante mencionar que, los espacios de aprendizaje serán impartidos de forma presencial, en el espacio práctico destinado para esta carrera y mediante el uso de la plataforma virtual de la UNAH, como herramienta de apoyo a la presencialidad.La característica principal de esta carrera es proporcionar el suficiente instrumental técnico práctico para satisfacer las necesidades básicas generales, que demanda la industria láctea, promoviendo la eficiencia productiva mediante la transformación, control de calidad comercialización de los productos derivados de la leche. El egresado estará preparado para operar equipos, aplicar buenas prácticas de manufactura, desarrollar de productos innovadores, cumpliendo con estándares de calidad nacionales e internacionales y contribuir a la mejora continua en empresas del sector lácteo

UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO / PRIMER AÑO

Código	Asignatura	CA	Requisito
MM-110	Matemáticas I	5	Ninguno
SC-101	Sociología	4	Ninguno
EG-011	Español General	4	Ninguno
TTA-041	Introducción a la tecnología de alimentos	3	Ninguno
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	CA	Requisito
TICL-062	Introducción a la industria láctea y su marco regulatorio	3	TTA-041
BI-121	Biología general	5	Ninguno
QQ-110	Química general	5	Ninguno
FF-101	Filosofía	4	Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	CA	Requisito
MB-113	Microbiología General	4	BI-121
QQ-221	Química Orgánica	4	QQ-110
TICL-123	Fisiología de la lactancia	3	TICL-062 QQ-110
TICL-133	Residencia en Planta I: Sala de ordeño y alimentación	5	TICL-062

CUARTO PERÍODO / TERCER AÑO

Código	Asignatura	CA	Requisito
AGE-102	Administración General	4	Ninguno
MM-111	Geometría y trigonometría	5	Ninguno
QQ-533	Bioquímica	4	QQ-221
TICL-174	Microbiología y calidad de la leche	5	MB-113 TICL-123

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	CA	Requisito
TICL-185	Ciencia y calidad de la leche	3	QQ-533;TICL-174
TICL-195	Costos y organización de la Producción	5	AGE-102;MM-111
TICL-205	Procesamiento y tecnología de la leche	4	TICL-174
TICL-215	Producción artesanal de lácteos en Centroamérica	2	TICL-174
TICL-225	Residencia en Planta II: Procesamiento	5	TICL-133;TICL-174

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	CA	Requisito
TICL-236	Manejo y procesamiento de subproductos agroindustriales	4	TICL-185:TICL-205
TICL-246	Procesamiento y tecnología de los derivados de la leche	4	TICL-185:TICL-205
TICL-256	Desarrollo de productos lácteos	4	TICL-185;TICL-205 TICL-225
TICL-266	Negociación y habilidades comerciales	3	TICL-195
TICL-276	Empaques y logística de productos	4	TICL-185;TICL-205 TICL-225

SEPTIMO PERÍODO

Práctica profesional	Haber cursado todos los espacios de aprendiza de la carrera
Total créditos académicos	109

"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 julio 2025"

PLAN DE ESTUDIOS
TÉCNICO UNIVERSITARIO DE INDUSTRIALIZACION DE LA LECHE

VOAE
VICERRECTORÍA DE ORIENTACIÓN Y ASUNTOS ESTUDIANTILES

www.unah.edu.hn

UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS