

I. DATOS GENERALES DE LA CARRERA

NOMBRE DE LA CARRERA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CODIGO: 97
NUMERO DE ASIGNATURAS: 31
UNIDADES VALORATIVAS: 131
GRADO ACADEMICO: GRADO ASOCIADO
TITULO: TECNICO UNIVERSITARIO
DURACION: CINCO PERIODOS LARGOS Y MEDIO AÑO DE SERVICIO SOCIAL (2 AÑOS Y MEDIO MAS EL SERVICIO SOCIAL)

II. REQUISITOS ACADÉMICOS DE INGRESO

Los establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Honduras.

III. PERFIL PROFESIONAL

El Técnico en procesamiento de alimentos es el profesional universitario tecnológicamente preparado para dirigir empresas en el proceso de la materia prima de los lácteos.

Sujeto con un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que debe poseer para realizar funciones específicas.

IV. OBJETIVOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. Organizar, dirigir y ejecutar aun mejor todo proyecto de producción vegetal y animal para alimento o consumo diario, y aplicar en forma más útil el concepto ecológico de incrementar la producción animal y vegetal.
2. Contribuir a la solución de los distintos problemas de producción de alimentos.
3. Administrar, mejorar el aspecto sanitario vegetal y /o animal.

V. DISTRIBUCIÓN DE LAS ASIGNATURAS POR PERIODOS

I PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
MM-112	Matemáticas	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

II PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
QQ-120	Química General II	5	QQ-110

MM-212	Precálculo	5	MM-112
BI-111	Ecología	3	BI-121
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno
IN-101	Ingles I	4	Ninguno

III PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
MM-320	Calculo I	5	MM-212
QQ-213	Química Orgánica	4	QQ-120
MM-100	Estadísticas	4	Ninguno
IN-102	Ingles II	4	IN-101
FF-101	Filosofía	4	Ninguno

IV PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
FS-104	Física	4	MM-320
MB-113	Microbiología General	5	BI-121 QQ-213
QQ-223	Química Orgánica II	4	QQ-213
RR-149-192	Deportes	3	Ninguno

V PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
FI-101	Fisiología	3	BI-121 MB-113
MB-114	Microbiología de alimentos	5	MB-113
QQ-312	Fisicoquímica	5	FS-104 MM-320
QQ-533	Bioquímica	5	QQ-223 BI-121

VI PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
CQ-420	Introducción a la ciencia de los alimentos	5	QQ-533 MB-114 QQ-223
QQ-534	Operaciones Básicas	3	QQ-312
QF-102	Administración General	3	MM-100
IA-281	Informática I	3	Ninguno

VII PERIODO

CODIGO	ASIGNATURAS	U.V.	REQUISITO
CQ-501	Análisis Alimenticios	5	CQ-420
CQ-511	Tecnología de alimentos	5	CQ-420
CQ-525	Tecnología de cereales	4	CQ-420
CQ-523	Tecnología de azucares	4	CQ-420

VI. REQUISITOS DE GRADUACIÓN

1. Certificación de haber aprobado las asignaturas contempladas en el Plan de Estudios de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos, con un índice académico mayor o igual a sesenta por ciento (60%), extendida en la oficina de Registro de la UNAH.
2. Haber realizado la Práctica Profesional.
3. Presentar el informe de la Práctica Profesional, contentivo de un proyecto que pueda generar empleo o auto-empleo.
4. Constancia de saber el contenido e interpretar el Himno Nacional extendida por la autoridad competente.

VII. OTRA INFORMACIÓN

La Descripción Mínima de las Asignaturas, Tabla de Equivalencias, Exámenes de Suficiencia, Cursos Intensivos; el estudiante puede consultarlos en la Dirección de Docencia o con el Coordinador de la Carrera.

VIII. TELEFONOS

CURC – COMAYAGUA-----772-15-31