

## 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 ESTAS 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.

## AMBIENTES 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.
- En el desempeño por cuenta propia, puede desarrollar su actividad profesional en la gestión de su propia empresa y/o ejercerla libremente a la solicitud de servicios por parte de clientes.

## ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la carrera: 3 años.
- Grado: Técnico Universitario
- Titulo a obtener: Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
- Posibilidades de trabajar mientras estudia: Si es posible.
- 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.
- Fuera del país: varias opciones.

CURC - UNAH

## PERFIL DE LA CARRERA TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



## INTRODUCCIÓN

*La Carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos pone a disposición de la comunidad Universitaria y nacional el presente Perfil Profesional de la Carrera Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos.*

*Este documento se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera, debe conocer 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**

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	Inglés 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**

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	Ninguno
BI-130	Educación Ambiental	4	Ninguno

**QUINTO PERIODO**

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

**SEPTIMO PERÍODO**

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

