

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 |

