

## ÁREAS DISCIPLINARES

La carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria, brinda a sus estudiantes una formación teórico-práctico a través de diferentes áreas disciplinares con que cuenta la carrera, en las cuales encontramos asignaturas sobre:

- Formación general.
- Físico-matemáticas.
- Ciencia de los alimentos.
- Producción y procesos agroindustriales.
- Investigación.
- Agroempresarial

## PERFIL DEL GRADUADO

El ingeniero en Tecnología Alimentaria, es un profesional cuyos rasgos definitivos de formación están orientados a diseñar, planificar, crear y realizar procesos productivos en empresas agroindustriales, aplicando los diferentes procesos de transformación y conservación de los alimentos. Está capacitado para manejar operativamente equipos de producción y plantas de proceso, gestionar sistemas de control de calidad e inocuidad para garantizar la seguridad de los alimentos procesados, así como analizar diagnósticos físicos químicos y microbiológicos en productos alimenticios. Prestando debida consideración a la preservación del medio ambiente, la sustentabilidad, la seguridad ocupacional y los intereses de la comunidad.



## ACERCA DE LA UNAG

La Universidad Nacional de Agricultura es una institución dedicada a la formación de profesionales de las Ciencias Agropecuarias y afines bajo el lema de “Transformando ConCiencia” y de acuerdo con la trilogía “Estudio, Trabajo y Disciplina”. Está ubicada en el valle de Guayape, a 6 Km. de la ciudad de Catacamas, Olancho; ofrece un ambiente ideal para realizar estudios de alta calidad científica y tecnológica para contribuir al desarrollo regional.



(504) 2799-4905/ 4904



[ctecnologiaalimentaria@unag.edu.hn](mailto:ctecnologiaalimentaria@unag.edu.hn)



[www.unag.edu.hn](http://www.unag.edu.hn)



Catacamas, Olancho, Honduras, C.A.



## FACULTAD DE CIENCIAS TECNOLÓGICAS

Carrera de

Ingeniería en Tecnología Alimentaria



UNAG

CATACAMAS, OLANCHO, HONDURAS, C.A.

I PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
MM-101	Matemática General	5	Ninguno
FF-102	Filosofía	4	Ninguno
QG-101	Química General	4	Ninguno
ES-101	Español	4	Ninguno
LI-103	Inglés I	3	Ninguno
MT-106	Módulo Técnicas de Aprendizaje	2	Ninguno

II PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
MM-103	Geometría y Trigonometría	5	Ninguno
SC-101	Sociología	4	Ninguno
QA-102	Química Analítica	4	QG-101
QO-103	Química Orgánica	4	QG-101
LI-104	Inglés II	2	LI-103
MI-112	Módulo Introducción a la Ingeniería	2	MT-106

III PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
MC-106	Cálculo I	5	MM-103
HH-103	Historia de Honduras	4	Ninguno
BQ-104	Bioquímica General	5	QO-103
BG-101	Biología General	4	Ninguno
MR-117	Módulo de Manejo de Residuos en Plantas de Proceso	3	MI-112

IV PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
FS-101	Física I	4	MC-105; MC-107
MC-107	Cálculo II	5	MC-105
CA-220	Ciencia de Alimentos	4	BQ-104
MG-102	Microbiología General	4	BG-102
MA-222	Módulo Agroindustria I	5	MR-117

V PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
FS-102	Física II	4	FS-101
IF-101	Informática I	1	Ninguno
NA-225	Nutrición y Alimentación Humana	2	BQ-104
MA-226	Microbiología de Alimentos	4	MG-221
	Optativa de Artes y Deportes	3	Ninguno
LI-105	Inglés III	2	LI-104
MA-229	Módulo agroindustria II	5	MA-222

VI PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
TA-230	Termodinámica y Cinética de Alimentos	3	FS-102
ME-108	Estadística	4	MM-101
IF-102	Informática II	1	IF-101
IA-233	Inocuidad de Alimentos	3	MA-226
LI-106	Inglés IV	2	LI-105
MA-235	Módulo Agroindustria III	5	MA-229

VII PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
OP-336	Operaciones Unitarias	4	TA-230
DE-337	Análisis Estadístico y Diseño de Experimentos	4	ME-108
FP-338	Fisiología y Manejo Poscosecha de Vegetales	3	BQ-104
TA-339	Toxicología de Alimentos	3	IA-233
SA-340	Seguridad Alimentaria y Nutricional	2	NA-225
LI-107	Inglés V	2	LI-106

VIII PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
IA-342	Ingeniería de Alimentos	4	OP-336
PC-343	Procesamiento de Carne y Productos Cárnicos	3	IA-233
PF-344	Procesamiento de Frutas y Hortalizas	3	FP-338; IA-233
AA-345	Análisis de Alimentos	4	DE-337; QA-102
LI-108	Inglés VI	2	LI-107
SG-347	Sistemas de Gestión de la Calidad	3	Ninguno
AE-348	Administración Empresarial	3	Ninguno

IX PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
DP-349	Diseño y Desarrollo de Producto	2	DE-337; AA-345
PA-350	Procesamiento Acuicola	3	IA-233
PG-351	Procesamiento de Granos y Cereales	3	IA-233
AF-352	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	3	AA-345
GA-353	Gestión Ambiental	3	Ninguno
EG-354	Economía Gerencial	3	MM-101
MA-355	Módulo Aplicaciones Prácticas	3	MA-235

X PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
SI-456	Seminario de Investigación	3	DE-337
PL-457	Procesamiento de Leche y Derivados	3	IA-233
EE-458	Embalajes y Envases	2	GA-353
BA-459	Biotecnología Alimentaria	3	CA-220
MT-460	Mercadotecnia	3	EG-354
CE-461	Contabilidad Empresarial	3	AE-348
AT-462	Administración del Talento Humano	2	AE-348

XI PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
TC-463	Trabajo de Investigación	*	SI-456

XII PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
IA-464	Ingeniería Agroindustrial	3	IA-342
ET-104	Ética	3	Ninguno
LA-466	Legislación Alimentaria	3	IA-233
RC-467	Redacción y Comunicación Científica	3	TC-463
FP-468	Formulación y Evaluación de Proyectos	3	MT-460
CC-469	Cambio Climático	2	GA-353

XIII PERIODO			
CÓDIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITO
PP-570	Práctica profesional	*	Pensum completo

\* Requisito de graduación

Para obtener el título de Ingeniero en Tecnología Alimentaria, es requisito aprobar todas las asignaturas del plan de estudios; El estudiante debe obtener un índice académico global de mínimo de 70%. La carrera tiene una duración de 4.5 años, divididos en 13 períodos académicos de 15 semanas de duración. El plan de estudios contempla la aprobación de 61 asignaturas, 7 Laboratorios de Campo, un trabajo de investigación y finalmente una Práctica Profesional.

## MISIÓN

Formar Ingenieros en Tecnología Alimentaria, con valores éticos y morales conocimientos técnico-científico, con énfasis en la gestión empresarial, seguridad alimentaria, ingeniería de procesos, producción y procesamiento de alimentos con calidad e inocuidad, mediante la modalidad del aprender haciendo, capaces de investigar, desarrollar, innovar y formular, para ofrecer soluciones a los problemas del sector agroalimentario del país.



## VISIÓN

Ser una carrera líder en la formación de profesionales en Ingeniería en Tecnología Alimentaria, comprometidos con la sociedad, que contribuyan con la innovación y competitividad del sector agroalimentario, por medio de personal de alto grado académico comprometido con el país.