

PLAN DE ESTUDIOS



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

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
SÉPTIMO PERIODO	OP-336	Operaciones Unitarias	4
	DE-337	Análisis Estadístico y Diseño de Experimentos	4
	FP-338	Fisiología y Manejo Poscosecha de Vegetales	3
	TA-339	Toxicología de Alimentos	3
	SA-340	Seguridad Alimentaria y Nutricional	2
LI-107	Inglés V	2	

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
OCTAVO PERIODO	IA-342	Ingeniería de Alimentos	4
	PC-343	Procesamiento de Carne y Productos Cárnicos	3
	PF-344	Procesamiento de Frutas y Hortalizas	3
	AA-345	Análisis de Alimentos	4
	LI-108	Inglés VI	2
	SG-347	Sistemas de Gestión de la Calidad	3
AE-348	Administración Empresarial	3	

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
NOVENO PERIODO	EE-349	Embalajes y Envases	2
	PA-350	Procesamiento Acuicola	3
	PG-351	Procesamiento de Granos y Cereales	3
	AF-352	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	3
	GA-353	Gestión Ambiental	3
	EG-354	Economía Gerencial	3
MA-355	Módulo Aplicaciones Prácticas	3	

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
DÉCIMO PERIODO	SI-456	Seminario de Investigación	3
	PL-457	Procesamiento de Leche y Derivados	3
	DP-458	Diseño y Desarrollo de Productos	2
	BA-459	Bioteología Alimentaria	3
	MT-460	Mercadotecnia	3
	CE-461	Contabilidad Empresarial	3
	AT-462	Administración del Talento Humano	2

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
ONCEAVO PERIODO	TC-463	Trabajo de Investigación (600 horas)	

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
DOCEAVO PERIODO	IA-464	Ingeniería Agroindustrial	3
	ET-104	Ética	3
	LA-466	Legislación Alimentaria	3
	RC-467	Redacción y Comunicación Científica	3
	FP-468	Formulación y Evaluación de Proyectos	3
	CC-469	Cambio Climático	2

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
TRECEAVO PERIODO	PP-570	Práctica profesional (600 horas)	

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.

Facultad de Ciencias Tecnológicas
 Universidad Nacional de Agricultura
 Catacamas, Olancho, República de Honduras
 Teléfono (+504) 2799-4905/ 4904
 Correo: ctecnologiaalimentaria@unag.edu.hn

www.unag.edu.hn



INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA



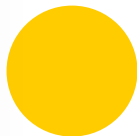
La Universidad Nacional de Agricultura es una institución dedicada a la formación de profesionales de las Ciencias Agropecuarias y afines bajo el lema de “Transformando ConCiencia” y de acuerdo con la trilogía “Estudio, Trabajo y Disciplina”. Está ubicada en el valle de Guayape, a 6 Km. de la ciudad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

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.



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.
- Gestión Agroempresarial

PERFIL DEL GRUADO

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.



PLANE DE ESTUDIO

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

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

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
TERCER PERIODO	MC-106	Cálculo I	5
	HH-103	Historia de Honduras	4
	BQ-104	Bioquímica General	5
	BG-101	Biología General	4
	MR-117	Módulo de Manejo de Residuos en Plantas de Proceso	4

	CÓDIGO	ASIGNATURA	U. V.
CUARTO PERIODO	FS-101	Física I	4
	MC-107	Cálculo II	5
	CA-220	Ciencia de Alimentos	4
	MB-102	Microbiología General	4
	MA-222	Módulo Agroindustria I	5

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

APRENDER - HACIENDO
ESTUDIO - TRABAJO - DISCIPLINA