

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

El Técnico de Alimentos es un profesional capacitado para desarrollar las siguientes actividades:

- Supervisa, opera y controla los procesos en la industria alimentaria a través de sistemas de control para un desarrollo eficiente de la misma en base a la normativa nacionales e internacionales
- Aplica las técnicas, y métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos, para el control de calidad del proceso de producción en base a parámetros y normativas nacionales e internacionales.
- Realiza e interpreta análisis, físicos-químicos, microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios con base en parámetros previamente establecidos.
- Interpreta y ejecuta las actividades de laboratorio de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de calidad e higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios nacionales e internacionales.
- Propone procesos de producción y desarrollo de nuevos productos, conforme a las normas de calidad, higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios nacionales e internacionales.
- Recomienda modificaciones de la tecnología empleada en el manejo y procesamiento de los alimentos para solventar problemas relacionados con la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE EN ESTA 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 informes y presentaciones
- Desarrollo de Conferencias y talleres afines a la carrera
- Visita a empresas
- Cursos extracurriculares

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma
- Capacidad de análisis y síntesis
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir de reflexionar sobre la práctica.
- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- Trabajo con ética, calidad y pertinencia
- Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad.
- Trabajo en Colectivo
- Capacidad para organizar y planificar
- Resolución de problemas complejos y manejo de conflictos

AMBIENTE Y LUGARES DE TRABAJO

Los egresados de la carrera podrán desempeñarse en:

- Grandes empresas como encargados de control de calidad, asesoramiento, auditores de normas o de la producción de productos alimenticios afines.
- Laboratorios de aseguramiento de la calidad
- Desarrollo de su propia empresa debido al módulo de emprendurismo que se implementa.
- Empresas familiares de carácter fundamentalmente autosuficiente de alimentos
- En cooperativas relacionadas con el ámbito alimenticio

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración: 2 años y 1 periodo
- Grado Académico: Tecnólogo
- Título: Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
- Requisitos de graduación:
 - Haber completado el plan de estudios
 - Haber realizado las 400 horas en una empresa afín al área de alimentos
 - Cumplir con las 40 horas de trabajo comunal
 - Presentar su informe de práctica profesional
 - Realizar los respectivos trámites administrativos establecidos.

REQUISITOS DE INGRESO

- Aprobar PAA con 700 o más
- Entrevista

DISPONIBLE EN EL CAMPUS
UNAH Comayagua

DIRECCIÓN
Campus Comayagua

INFORMACIÓN
(504) 9990-6190
tecnologia.alimentos@unah.edu.hn
Coordinador Ing. Gustavo Suazo Argeñal

FACULTAD DE INGENIERÍA



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

La Carrera Tecnología de Alimentos y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional, el presente perfil profesional de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos.

Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer.

Este documento hace referencia a la Reforma I de la Carrera de Tecnología de Alimentos, con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer es una opción nueva y 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/ PRIMER AÑO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
MM-112	Matemáticas	5	Ninguno
QQ-110	Química General	5	Ninguno
FF-101	Filosofía	4	Ninguno
TTA-041	Introducción a la Tecnología de Alimentos	3	Ninguno
EG-011	Español General	4	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
QQ-221	Química Orgánica	4	QQ-110
SC-101	Sociología	4	Ninguno
MM-212	Precálculo	5	MM-112
BI-121	Biología General	5	Ninguno
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
MB-113	Microbiología General	4	BI-121
MM-320	Cálculo I	5	MM-212
QQ-533	Bioquímica	4	QQ-221
IN-101	Inglés I	4	Ninguno

CUARTO PERÍODO/ SEGUNDO AÑO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
FS-104	Física General	4	MM-320
MB-114	Microbiología de Alimentos	4	MB-113
TTA-174	Calidad e Inocuidad	4	QQ-533; TTA-041
TTA-184	Principios de Nutrición y Dietética	4	QQ-533
TTA-194	Operaciones Unitarias de la Industria alimentaria	4	QQ-533; MM-320

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
TTA-205	Procesamiento de Alimentos	4	TTA-174
TTA-215	Análisis de Alimentos	5	QQ-533; TTA-174
TTA-225	Métodos y Técnicas de Investigación	4	MB-113
IN-102	Inglés II	4	Ninguno
			IN-101

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
TTA-246	Tecnología de Alimentos	5	TTA-194; TTA-205
TTA-256	Tecnología de cereales, legumbres y oleaginosas	5	TTA-194; TTA-205
TTA-266	Tecnología de Azúcares, Frutas y Hortalizas	5	TTA-194; TTA-205
TTA-276	Taller de Emprendeduría	5	TTA-215; TTA-205
			TTA-225

SÉPTIMO PERÍODO/ TERCER AÑO

Código	Asignatura	C.A	Requisito
	Práctica Profesional Supervisada de 400 horas		Haber completado el 100% el pensum académico
			Numero de Espacios de Aprendizaje 27
			Créditos Académicos 117

"Este plan de estudio es una síntesis informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General última revisión marzo 2025.