

ACERCA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad Nacional de Agricultura es una Institución dedicada a la formación de Profesionales de las Ciencias Agropecuarias y afines bajo el Lema de **"Aprender Haciendo"** y de acuerdo con la Trilogía **"Estudio, Trabajo y Disciplina"**. Está ubicada en el Valle del 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 nacional.

INFRAESTRUCTURA

Actualmente, la Universidad tiene capacidad para albergar a más de 1000 estudiantes en internado. Cuenta con aulas de clase bien acondicionadas, amuebladas y equipadas, cómodas habitaciones, comedores, cafeterías, canchas deportivas, piscina, tv por cable, servicio telefónico, biblioteca, Internet, sala multimedia de idiomas y sala virtual (proyecto en ejecución).

CALIDAD DE LA EDUCACIÓN

Con el propósito de impulsar el desarrollo del sector agrícola y el mejoramiento permanente del nivel de vida de las familias rurales, la Universidad enfatiza su misión en la formación de profesionales altamente calificados. Para este fin cuenta con personal especializado en las áreas de: Ciencia y Producción Animal, Ciencia y Producción Vegetal, Ciencias Ambientales y de los Recursos Naturales, Ingeniería Agrícola, Administración de Empresas, Informática, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gerencia de Proyectos de Desarrollo, entre otras.

Asimismo, cuenta con laboratorios, biblioteca, sala de cómputo y áreas destinadas para la investigación y producción que permiten cumplir con las funciones básicas de la Institución.

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

VISIÓN

El programa de Tecnología Alimentaria tiene como meta educar profesionales socialmente responsables del sector alimenticio. Su énfasis es en inocuidad de alimentos, seguridad alimentaria, producción y procesamiento de alimentos de alta calidad para una saludable vida de la población.

MISIÓN

La Carrera de Tecnología Alimentaria se orientará a la formación de profesionales en el campo agroalimentario con responsabilidad social desde una perspectiva científica, tecnológica, gerencial y humanista, mediante la modalidad de aprender-haciendo; como la investigación participativa y la educación sobre la base de procesos, que conduzcan a la sociedad a mejores estadios de autoestima y productividad para contribuir a elevar la calidad de vida de la misma.

PLAN DE ESTUDIOS

Para obtener el título de **Licenciado (a) en Tecnología Alimentaria**, es requisito aprobar todas las asignaturas del plan de estudios. La nota mínima aprobatoria de asignaturas es de 60%. Para fines de graduación el estudiante debe obtener un índice académico global de 70% como mínimo. La carrera tiene una duración de 4 años, divididos en 12 períodos académicos de 15 semanas cada uno.

El plan de estudios contempla la aprobación de 50 asignaturas (173 U.V), 8 Laboratorios de Campo (28 U.V) y la PPS (10 U.V) para un total de 211 U.V La Universidad ofrece las siguientes modalidades de estudio: Estudiante Interno con Beca, Interno con Media Beca, Interno sin Beca y Externo sin Beca.

I PERÍODO

Código	Asignatura	U.V
MB3-011	Matemáticas	4
QB3-021	Química General	4
SS3-031	Sociología	4
ES3-041	Español	4
IS3-051	Inglés I	3

II PERÍODO

GB3-062	Geometría y Trigonometría	4
QB3-072	Química Orgánica	4
QB3-082	Química Analítica	4
HS3-092	Historia de Honduras	4
IS3-102	Inglés II	3
LPP3-012	Laboratorio de Recursos Ambientales e Ingeniería	3

III PERÍODO

FB3-113	Física General	3
CB3-123	Cálculo	4
BB3-133	Bioquímica	4
BB3-143	Biología General	4
IS3-153	Inglés III	3
LPP3-023	Laboratorio de Agricultura y Desarrollo Ambiental	3

IV PERÍODO

TA3-164	Termodinámica y Cinética de Alimentos	3
FS3-174	Filosofía	3
CC3-184	Ciencia de los Alimentos	4
IB3-194	Informática	3
MC3-204	Microbiología General	4
LPP3-034	Laboratorio de Poscosecha	4

V PERÍODO

Código	Asignatura	U.V
EB3-215	Estadística	4
AE3-225	Administración Empresarial	3
SC3-235	Sistemas de Calidad	4
IA3-245	Ingeniería de Alimentos	3
MC3-255	Microbiología de Alimentos	4
LPP3-045	Laboratorio de Agroindustria I	4

VI PERÍODO

PP3-206	Procesamiento de Frutas y Vegetales	4
EB3-276	Educación Ambiental	3
PP3-286	Procesamiento de Carnes y Productos Cárnicos	4
PP3-296	Procesamiento de Leche y Derivados	4
PP3-306	Procesamiento de Productos Acuícolas	4
LAP3-056	Laboratorio de Agroindustria II	4

VII PERÍODO

DI3-317	Diseños Experimentales	4
CE3-327	Contabilidad Empresarial	3
PP3-337	Procesamiento de Granos y Cereales	4
AC3-347	Análisis de Alimentos	4
NC3-357	Nutrición y Alimentación Humana	3
	Optativa I	3

VIII PERÍODO

GC3-368	Gestión Ambiental	3
EE3-378	Economía Gerencial	3
IE3-388	Investigación Social para las Cadenas Agro-Alimentarias	4
	Optativa II	3
LT13-068	Laboratorio de Trabajo Educativo Social I	3

IX PERÍODO

Código	Asignatura	U.V
ME3-399	Mercadotecnia	3
FE3-409	Formulación y Evaluación de Proyectos	3
EA3-419	Embalajes y Envases de Alimentos	3
EI3-429	Evaluación Sensorial de Alimentos	2
DI3-439	Desarrollo de Productos	2
LTI3-079	Laboratorio de Trabajo Educativo Social II	3

X PERÍODO

SI3-4410	Seminario de Investigación	3
ES3-4510	Ética Profesional y Liderazgo	3
RI3-4610	Redacción Profesional	3
IA3-4710	Ingeniería Agroindustrial	3
	Optativa III	3
LAP3-0810	Laboratorio de Agroindustria III	4

XI y XII PERÍODOS

PI3-4811	Práctica Profesional Supervisada	10
----------	----------------------------------	----

La **Práctica Profesional Supervisada** tiene como objetivo fortalecer en él (la) estudiante (a) su capacidad e ingenio para proponer y generar tecnología, resolver problemas, aplicar conocimientos, manejar y buscar información de calidad, propiciando alternativas de solución que respondan a la problemática del sector agroindustrial.

Para mayor información:

Vicerrectoría Académica: Tel. (504) 7299 4905,

Fax: (504) 2799 4900 / 49 14

Rectoría: Tel. (504) 2799 4901

Email: tecnologiaalimentaria@unag.edu.hn

www.unag.edu.hn

UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA



VICERRECTORÍA ACADÉMICA

CARRERA DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA EN EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIATURA



CATACAMAS, OLANCHO
HONDURAS, C.A.