

## 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.

## 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 estándares 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.

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

## 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

|         |                          |   |
|---------|--------------------------|---|
|         | Termodinámica y Cinética |   |
| TA3-164 | 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   |
| LT13-079 | 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](mailto:tecnologiaalimentaria@unag.edu.hn)

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