UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

Duración: 8 semestres

Descripción de la Carrera

El Programa Educativo de Ciencia y Tecnología de alimentos tiene el firme compromiso de formar profesionales capaces de comprender y explicar los fenómenos que suceden en los alimentos para desarrollar investigación, procesar y/o asesorar en la transformación, producción y conservación de alimentos de calidad. El programa está diseñado para ser cursado en 8 semestres, con un total de 258 créditos en el sistema SATCA y se oferta en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos.

Objetivo General

Formar profesionales competentes con capacidad, de liderazgo, éticos en la toma de decisiones, que conocen, aplican y asesoran sobre la tecnología del procesamiento, conservación y desarrollo de alimentos con calidad, acorde a estándares nacionales e internacionales del sector alimentario de manera integral, fortaleciendo la investigación con un enfoque sustentable, transdisciplinario e innovador para el beneficio de la sociedad.

Perfil de Ingreso

Conocimientos sobre: Los fundamentos de las Ciencias Naturales, Exactas y Sociales, así como de sus relaciones con lo cultural, metodologías para los procesos, el carácter complejo de la realidad y como esto afecta desde lo regional a lo planetario, formulando propuestas para la solución de problemas.

Habilidades: Hablar y escribir de manera clara, precisa y correcta, tener una comprensión lectora suficiente para emprender con éxito estudios de licenciatura, manejar de forma correcta y adecuada la computación.

Actitudes y Valores: Búsqueda permanente de conocimientos y habilidades, capacidad de asombro ante la realidad, empatía con sus semejantes y apertura al diálogo, sensibilizado a la problemática de las poblaciones y respeto a la biodiversidad.

Perfil del egresado

El profesional de Ciencia y Tecnología de Alimentos tendrá competencias para el procesamiento y conservación de alimentos, aplicando la normatividad y legislación vigente para el diseño integral de proyectos productivos en el sector alimentario, implementando sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en beneficio de la sociedad.

El egresado es un profesional en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos que en el desarrollo de sus intervenciones aplica el pensamiento crítico y los conocimientos técnicos, científicos y humanísticos con enfoque intercultural.

Titulo profesional que se obtiene

Licenciado(a) en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Plan de estudios

Semestre I

- Física
- biología
- Química inorgánica
- Matemáticas
- Lengua extranjera I
- Comunicación oral y escrita
- Lengua y cultura originaria

Semestre II

- Fisicoquímica de alimentos
- Química organíca
- Microbiología general
- Tecnologías de la información y comunicación
- Lengua extranjera II
- Metodología y Estadística para la investigación
- Química analítica e instrumental

Semestre III

- Balance de materia y energía
- Inocuidad microbiana de alimentos
- Bioquímica
- Alimentación y nutrición humana
- Desarrollo Humano
- Lengua extranjera III
- Análisis de Alimentos

Semestre IV

- Química de los alimentos
- Procesos de la industria alimentaria
- Toxicología de alimentos
- Legislación alimentaria
- Lengua extranjera IV
- Diseño y análisis de Experimentos
- Optativa I

Semestre V

- Biotecnología alimentaria
- Evaluación y dictamen en el sector alimentario
- Tecnología poscosecha
- Tecnología de alimentos de origen vegetal
- Tecnología de productos lácteos
- Empaque y embalaje de alimentos
- Optativa II

Semestre VI

- Formulación y evaluación de proyectos
- Tecnología de productos Cárnicos
- Desarrollo de nuevos productos
- Sistemas de certificación y prerrequisitos en el sector alimentario
- Ecología y desarrollo sustentable
- Optativa III
- Práctica profesional

Semestre VII

- Desarrollo y gestión de nuevas empresas
- Asesoría y desarrollo de proyectos de investigación
- Taller de análisis de riesgos y puntos críticos en el sector alimentario
- Productos alimeticios innovadores
- Electiva
- Servicio social I

Semestre VIII

- Seminario de Titulación
- Servicio social II

Mayores informes:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos
Ciudad Universitaria,
Libramiento Norte Poniente 1150,
Colonia Lajas Maciel, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Teléfono: (961) 6170440, ext. 4260

www.unicach.mx

Febrero de 2017

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Licenciatura Ciencia y Tecnología de Alimentos

TUXTLA GUTIÉRREZ

www.unicach.mx