

## Duración de la carrera:

Ocho semestres

## Plan de estudios

### Primer semestre

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

### Segundo semestre

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

### Tercer semestre

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

### Cuarto semestre

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

### Quinto semestre

- 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

### Sexto semestre

- 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

### Séptimo semestre

- 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 alimeticos innovadores
- Electiva
- Servicio social I

### Octavo semestre

- Seminario de Titulación
- Servicio social II



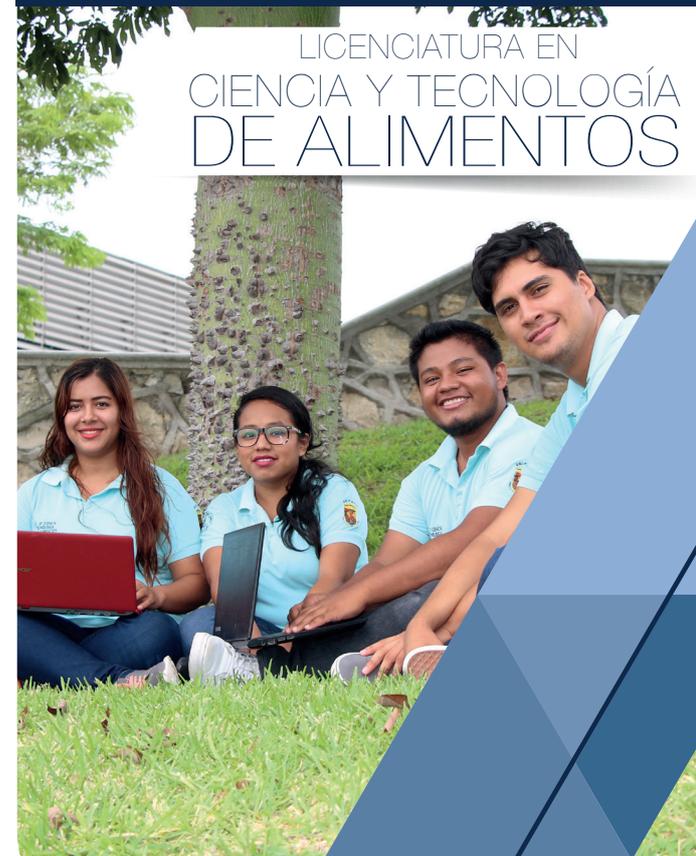
## Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Edificio 11. Ciudad Universitaria  
Libramiento Norte Poniente 1150  
Colonia Lajas Maciel  
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas  
Tel. 01 (961) 617 0440. Ext. 4264  
alimentologos@unicach.mx  
**Búscanos en Facebook:**  
Alimentologos Unicach



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS  
Y ARTES DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN  
CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE ALIMENTOS



¡Soy tecnólogo  
en alimentos!

www.unicach.mx

# Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Título que se obtiene:

Licenciado(a) en Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Descripción

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.

## Objetivo de la carrera

Formar profesionales competentes en la toma de decisiones, sobre tecnología y conservación de alimentos con estándares de calidad nacionales e internacionales de manera integral, fortaleciendo la investigación con un enfoque sustentable, transdisciplinario e innovador para el beneficio de la sociedad.

## Área de conocimiento requerida

Ninguna



## Perfil de ingreso

♦ **Conocimientos sobre:** Las ciencias naturales y sociales. **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, 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 de egreso

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.

