



En qué puedes Trabajar

El Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos podrá trabajar en:

- Reutilización de subproductos derivados de la elaboración de alimentos.
- Elaborando productos alimenticios y sus ingredientes.
- Asesorar a industrias y organismos oficiales en el control de procesos alimenticios.
- En el ámbito de Calidad y Seguridad, establecien-

do procedimientos que garanticen alimentos seguros para el consumidor.

- Desarrollar nuevos productos alimenticios reutilizando subproductos derivados de la Industria Alimenticia.
- En empresas comercializadoras de alimentos.
- En el control de calidad de ingredientes, materias primas y alimentos.
- Instituciones Educativas.
- En organizaciones relacionadas con la legislación alimentaria.
- Crear su propia empresa.
- Creación y diseño de tablas nutrimentales
- Asesorando la producción alimentaria de empresarios artesanales



PLAN DE ESTUDIOS

8 Semestres

Primer semestre

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

Segundo semestre

- Físicoquímica 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 alimeticios innovadores
- Electiva
- Servicio social I

Octavo semestre

- Seminario de Titulación
- Servicio social II



¡ Únete a la comunidad UNICACH!

Somos una universidad con más de 75 años de experiencia educativa, con prestigio, calidad académica y reconocimiento internacional.



Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Ciudad Universitaria

Libramiento Norte Poniente 1150,
Col. Lajas Maciel,
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Edificio 11



(961) 617 0440 Ext.4264



Tecnólogo Unicach

Tecnólogo en alimentos Unicach



cyta_unicach



alimentologos@unicach.mx
oferta.educativa@unicach.mx



LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Descubre la naturaleza molecular de los alimentos y sus transformaciones, incide en el diseño, la producción y el manejo de productos alimentarios desde el campo hasta el consumidor.

En **UNICACH** desarrollamos el talento de nuestros estudiantes y conectamos con sus ideas, por ello sabemos que la **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos** es para ti ...

Te ofrecemos una formación profesional que te permitirá contar con conocimientos sólidos sobre fenómenos químicos y bioquímicos involucrados en el manejo, almacenamiento y conservación de alimentos y ser competente en el desarrollo de proyectos productivos del sector agroindustrial.

Podrás realizar control de calidad en materias primas y producto terminado, implementar sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria; además de aplicar la normatividad y legislación vigente en la industria alimentaria.

Modalidad: Presencial.

Sede: Tuxtla Gutiérrez.

Duración: 8 Semestres.

Inicio de clases: Febrero- junio /Agosto-diciembre.

Programas internacionales: Sí (Contamos con convenios con Universidades Internacionales para estancias de investigación, veranos científicos y movilidad estudiantil).

Revalidación: Si aplica.

Área de conocimiento: Todas las áreas.



Esta Carrera es para ti si...

- Te apasiona el tema de control de calidad de los ingredientes, materias primas y alimentos.
- Cuentas con habilidades para el estudio de las Ciencias Químico - Biológicas que contribuyan al entendimiento de la naturaleza de los alimentos, así como su producción, innovación, manejo e impacto en la salud y en el ambiente.
- Te gusta la elaboración de productos alimenticios y sus ingredientes.
- Tienes el interés de explorar el mundo de la tecnología y del desarrollo de productos alimenticios.
- Sientes una profunda pasión por entender la naturaleza molecular de los alimentos y sus transformaciones y deseas incidir en el diseño, la producción y el manejo de productos alimentarios desde el campo hasta el consumidor.

Qué aprenderás:

Las competencias específicas de esta carrera te permitirán adquirir diversos conocimientos:

- Evaluar y prever los efectos físicos, químicos y biológicos relacionados con los sistemas de producción primaria y el procesamiento de los alimentos, así como su repercusión en la calidad fisicoquímica, microbiológica, nutricional y sensorial de los mismos.
- Diseñar y operar procesos para prevenir el deterioro químico, bioquímico y microbiológico de los alimentos.
- Identificar, evaluar y controlar los efectos ocasionados por el proceso de producción e industrialización de los alimentos en la salud, el medio ambiente, la sociedad y la cultura.
- Diseñar y aplicar sistemas de gestión y control de calidad en la industria alimentaria.