

LICENCIATURA EN Ciencia y Tecnología DE ALIMENTOS

Ciencia que alimenta, tecnología que transforma: ¿Descubre el futuro de los alimentos!

¿Te imaginas aplicar las ciencias y las tecnologías en los alimentos para satisfacer las necesidades de la sociedad y disponer de alimentos sostenibles que sean de calidad, seguros y accesibles?

La Unicach comprometida con la sociedad, ofrece la **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos**, la cual 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.

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 una 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?:

- A 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.



Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Sede: Tuxtla Gutiérrez

Grado Académico: Licenciado (a) en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Modalidad: Escolarizada (Presencial)

Duración: 4 años (8 semestres)

Inicio de Clases: Agosto

Programas Internacionales: Si, contamos con convenios con universidades nacionales e internacionales y movilidad estudiantil

Área de Conocimiento: Todas las áreas

Programa educativo acreditado por: Los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).



¿En dónde puedes trabajar?:

- Centros de investigación.
- Granjas acuícolas.
- Dependencias gubernamentales federales, estatales o municipales.
- Instituciones educativas.
- Laboratorios, estaciones de campo, centros de monitoreo biológico o ambiental.
- Consultorías ambientales.

¡Únete a la comunidad UNICACH!

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

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Comunicación Oral y Escrita
- Higiene y Salud
- Lengua Extranjera I
- Biología
- Matemáticas
- Física
- Tecnologías de la Información y Comunicación
- Química Inorgánica

SEGUNDO SEMESTRE

- Tópicos Selectos de Alimentos
- Química Orgánica
- Lengua Extranjera II
- Microbiología General
- Química Analítica e Instrumental
- Fisiología de Alimentos
- Alimentación y Nutrición Humana

TERCER SEMESTRE

- Lengua Extranjera III
- Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos
- Balance de Materia y Energía
- Normatividad Alimentaria y Etiquetado de Alimentos
- Bioquímica
- Toxicología de Alimentos

CUARTO SEMESTRE

- Evaluación y Dictamen en el Sector Alimentario
- Lengua Extranjera IV
- Biotecnología de Alimentos
- Sistemas de Producción Primaria
- Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria
- Optativa I
- Química de Alimentos

QUINTO SEMESTRE

- Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería
- Tecnología de Cárnicos
- Tecnología de Lácteos
- Sistemas de Certificación y Prerrequisitos en la Industria Alimentaria
- Sistemas Alimentarios Sustentables
- Optativa II
- Metodología y Estadística para la Investigación
- Administración de Empresas Alimentarias

SEXTO SEMESTRE

- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Tecnología de Granos, Cereales y Oleaginosas
- Tecnología de la Pesca y Acuicultura
- Taller de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos en el Sector Agroalimentario
- Electiva
- Diseño y Análisis de Experimentos
- Innovación y Desarrollo de Productos Alimenticios

SÉPTIMO SEMESTRE

- Gestión de Nuevas Empresas Agroalimentarias
- Derecho Corporativo
- Envase y Embalaje de Alimentos
- Evaluación Sensorial
- Servicio Social
- Desarrollo de Proyectos de Investigación

OCTAVO SEMESTRE

- Seminario de Titulación
- Estancia Profesional

Contáctanos:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Sede Tuxtla Gutiérrez



- 📍 Ciudad Universitaria, Edificio 11. Libramiento Norte Poniente #1150 Col. Lajas Maciel, C.P. 29039. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
- ☎ (961) 61 7 0440 Ext. 4264
- 📧 Tecnólogo Unicach / Tecnólogo en alimentos Unicach
- 📷 @cyta_unicach
- ✉ alimentologos@unicach.mx



www.unicach.mx

Dirección de Desarrollo e Innovación Curricular | Departamento de Gestión del Modelo Educativo