

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (PLAN 2008)

DURACIÓN DE LA CARRERA 9 semestres (4,5 años), la realización de Pasantía y presentación del Trabajo de Grado.

CARGA HORARIA: 4.345 horas reloj

TÍTULO QUE OTORGA: Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos tendrá la capacidad para:

- Dirigir y/o supervisar los procesos que incluyen manejo, almacenamiento, conservación, transformación, distribución y/o comercialización de alimentos.
- Dirigir y/o supervisar los sistemas de gestión y aseguramiento de calidad de procesos de transformación de insumos alimentarios desde las diferentes etapas de producción hasta el consumo final.
- Gerenciar el desarrollo de bienes y servicios alimentarios.
- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área que van desde la adecuada selección de la materia prima hasta la obtención del producto final que reúna las condiciones de calidad alimentaria.
- Aplicar técnicas analíticas laboratoriales específicas al control de calidad de alimentos.
- Identificar las transformaciones que se producen en los nutrientes durante las diversas etapas de la elaboración, conservación, distribución de alimentos y su relación con la nutrición.
- Prestar servicios de asesoría, regencia, consultoría, asistencia técnica, peritaje y auditoría en el sector de su competencia.
- Aplicar la Legislación alimentaria vigente.
- Realizar investigación y desarrollo de nuevos productos en áreas de su competencia.
- Participar en actividades docentes sobre temas de alimentos en los diferentes niveles educativos del país.

MALLA CURRICULAR

ANEXO 1 ASIGNATURAS TRONCALES OBLIGATORIAS

SEM	NIV	ASIGNATURAS/ACTIVIDADES	Horas Semanales			Carga horaria Semanal/ semestral	PRERREQUISITOS
			T	P	Total		
1	Curso de Nivel	Química General					Examen de Admisión
		Física I					Examen de Admisión
		Geometría Analítica y Calculo					Examen de Admisión
2	1	Calculo Diferencial e Integral	3	3	6	28/420	Geometría Analítica y Cálculo
		Biología	4	3	7		Curso de Nivelación
		Química Inorgánica	4	4	8		Química General
		Física II	3	3	6		Física I
		Seminario I	1	-	1		Curso de Nivelación
1	2	Estadística I	3	3	6	28/420	Calculo Diferencial e Integral
		Química Orgánica I	4	4	8		Química Inorgánica
		Química Analítica I	4	4	8		Química Inorgánica
		Microbiología General	3	3	6		Biología
2	3	Química Analítica II	4	4	8	28/420	Química Analítica I
		Química Orgánica II	4	4	8		Química Orgánica I
		Microbiología de Alimentos	3	3	6		Microbiología General
		Estadística II	3	3	6		Estadística I

1	4	Fisicoquímica de Alimentos	6	4	10	26/390	Química Analítica II - Física II - Calculo Diferencial e Integral - Química Orgánica I
		Química Analítica III	3	3	6		Química Analítica II – Física II
		Administración y Mercadotecnia	4	-	4		Estadística II
		Legislación Alimentaria y Deontología	4	-	4		Microbiología de Alimentos - Estadística II
		Seminario II	2	-	2		Seminario I
2	5	Introducción a la Ingeniería de Alimentos I	3	2	5	28/420	Fisicoquímica de Alimentos
		Química y Bioquímica de Alimentos	4	4	8		Química Orgánica II- Fisicoquímica de Alimentos
		Tecnología de Alimentos I	3	4	7		Microbiología de Alimentos - Fisicoquímica de Alimentos
		Gestión de Calidad	2	2	4		Estadística II
		Optativa I	-	-	4		**
1	6	Análisis de Alimentos	3	4	7	28/420	Química Analítica III - Química y Bioquímica de Alimentos- Estadística II
		Análisis Sensorial de Alimentos	2	3	5		Química y Bioquímica de Alimentos – Estadística II
		Tecnología de Alimentos II	3	4	7		Tecnología de Alimentos I
		Introducción a la Ingeniería de Alimentos II	3	2	5		Introducción a la Ingeniería de Alimentos I
		Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	4	-	4		Microbiología de Alimentos – Tecnología de Alimentos I
2	7	Alimentación y Nutrición	3	-	3	28/420	Química y Bioquímica de Alimentos
		Metodología de la Investigación Científica	2	2	4		Estadística II
		Toxicología de Alimentos	3	3	6		Microbiología de Alimentos – Química y Bioquímica de Alimentos
		Tecnología de Cereales y derivados	3	3	6		Tecnología de Alimentos II – Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Tecnología de Vegetales y derivados	3	3	6		Tecnología de Alimentos II – Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Optativa II	-	-	4		**
1	8	Tecnología de Aceites y Grasas	2	2	4	29/435	Tecnología de Alimentos II - Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Envases y Embalajes	2	2	4		Tecnología de Alimentos II - Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Tecnología de Carnes y derivados	3	3	6		Tecnología de Alimentos II - Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Tecnología de Lácteos y derivados	3	3	6		Tecnología de Alimentos II - Introducción a la Ingeniería de Alimentos II

		Tecnología de Bebidas y afines	2	3	5		Tecnología de Alimentos II- Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
		Optativa III	-	-	4		**
1 y 2	9	Pasantía	2	-	-	400	Hasta el 8° nivel aprobado.
		Trabajo de Grado	3		3	250	Hasta el 8° nivel aprobado

** De acuerdo a la asignatura elegida

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Sem	Niv	Materias	ASIGNATURAS/ACTIVIDADES	T	P	Total Semanal	Total Semestral	PRERREQUISITOS
2	5	Optativa I	Recursos Naturales (vegetal y animal)	3	1	4	60	Biología
			Informática	1	3	4	60	Curso de Nivelación
			Inglés Técnico	2	2	4	60	Curso de Nivelación
2	7	Optativa II	Técnica Gastronómica	1	3	4	60	Tecnología de Alimentos II
			Validación de Métodos Analíticos	2	2	4	60	Análisis de Alimentos
			Organización Industrial	2	2	4	60	Administración y Mercadotecnia
1	8	Optativa III	Gestión y Manejo de Residuos	2	2	4	60	Introducción a la Ingeniería de
			Herramientas Gerenciales	2	2	4	60	Administración y Mercadotecnia
			Producción mas limpia	2	2	4	60	Gestión de Calidad – Introducción a la Ingeniería II

*T: Formación teórica, P: Formación práctica