

PLAN DE ESTUDIOS

La Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos es de carácter científico práctico, es flexible, por competencias, centrado en el aprendizaje y se propone una estructura ideal en 8 semestres, con un mínimo de 51 unidades de aprendizaje. La carga académica es regulada por el sistema de créditos SATCA, que tiene un total de 205 créditos académicos.

La secuencia de unidades de aprendizaje pretende una transmisión ordenada de los conocimientos al estudiante, así como de la generación paulatina de capacidades analíticas y metodológicas. Además de la oportunidad para que el estudiante genere su propia síntesis de lo aprendido, considerando el Modelo Educativo de la Universidad 2009.

En forma extracurricular el alumno debe acreditar las competencias en Microsoft: Word, Excel y Power Point.

En las etapas avanzadas del programa, los estudiantes podrán escoger para su formación una especialidad, ofertadas dentro de dos líneas de acentuación: Proyectos, Industrialización y Análisis de Alimentos y Administración.

Cumplir con el Servicio Social de acuerdo con lo establecido en la Legislación Universitaria.

REGISTROS DE INSCRIPCIÓN

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS ESCOLARES

Tel. 981 81 1 98 00 ext. 1070100

 @DASEuacam

INFORMES

Secretaría académica

Tel. 981 81 1 9800 ext. 3070115

Coordinación de carrera

Tel. 981 81 1 98 00 ext. 3070108

 @UAC_FCQB

CORREO ELECTRÓNICO

fcqb@uacam.mx

PÁGINA WEB

www.uacam.mx

fcqb.uacam.mx

UBICACIÓN

CAMPUS 1: Av. Agustín Melgar s/n entre Juan de la Barrera y calle 20
Colonia Buenavista C.P. 24039, San Francisco de Campeche, Campeche.

DES DE INGENIERÍA Y CIENCIAS
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO
BIOLÓGICAS



Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos



50
Aniversario
1965 - 2015

uac
avanza.

PROPÓSITOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO

El programa educativo de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos formará profesionales críticos con sentido de liderazgo y ética profesional, comprometidos socialmente con el desarrollo agroindustrial del estado, con capacidades, habilidades y destrezas que apoyen de manera significativa su desempeño profesional.

REQUISITOS DE INGRESO

Haber concluido estudios de bachillerato sin importar la especialidad o subsistema de procedencia.

PERFIL DE EGRESO

El egresado tiene conocimientos sólidos sobre fenómenos químicos y bioquímicos involucrados en el manejo, almacenamiento y conservación de alimentos, será competente para el desarrollo de proyectos productivos del sector agroindustrial del estado, realizar control de calidad en materias primas y producto terminado, implementar sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, aplicar la normatividad y legislación vigente en la industria alimentaria.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Formula, evalúa y desarrolla proyectos productivos de la industria de alimentos promoviendo el aprovechamiento de los recursos agropecuarios de la región para fomentar el crecimiento económico de la sociedad, con enfoque sustentable, emprendedor y de acuerdo a lineamientos de salud y alimentación.

- Selecciona, adopta, y adapta tecnologías y procesos biotecnológicos para la producción, industrialización y conservación de alimentos de origen animal, vegetal y microbiano. De acuerdo a estándares de calidad sobre inocuidad alimentaria, nutrición y propiedades físico-químicas y sensoriales.
- Realiza el control de calidad de materias primas, productos intermedios, terminados y nuevos, mediante análisis de laboratorio basados en las técnicas y normas oficiales.
- Crea, dirige y administra laboratorios de Análisis de Alimentos para el control de calidad de aguas, bebidas y alimentos de origen animal y vegetal, certificados y acreditados por organismos nacionales.
- Implementa normas oficiales vigentes en procesos de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de alimentos, de acuerdo a estándares nacionales o internacionales.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Desarrollo de la lecto-escritura de textos artísticos, técnicos y científicos.
- Conocimiento de la lengua extranjera.
- La utilización de las TIC's en el ámbito profesional.
- Habilidades de investigación.
- Destrezas sociales.
- Habilidades cognitivas.
- Capacidades metodológicas e individuales.
- Capacidades emprendedoras, de organización y de liderazgo.
- Sensibilidad para temas medioambientales.
- Cuidado de la salud.

- Conocimiento de otras cultura y costumbres.
- Compromiso social.

CAMPO LABORAL DEL EGRESADO

En el marco de su profesión y con base en sus competencias, el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos puede, entre otras, desarrollar las siguientes tareas:

- Elaborar productos alimenticios y sus insumos.
- Asesorar a industrias u organismos oficiales y privados en el control de procesos de alimentos y bebidas.
- Diseño de procesos y desarrollo de nuevos productos alimenticios.
- Empresas comercializadoras de alimentos.
- En el control de calidad de insumos, materias primas, alimentos y bebidas.
- Dirigir áreas de dependencias del gobierno federal, estatal y municipal relacionadas con los alimentos y bebidas.
- En instituciones de educación superior.
- Proyectar y dirigir laboratorios relacionados con la tecnología de alimentos.
- Crear su propia empresa alimentaria.
- En colegios u organismos relacionadas con la legislación alimentaria.