

## LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

### DESCRIPCION

La Carrera de Tecnología de los Alimentos forma profesionales destinados a conducir los procesos de transformación de los alimentos, su preservación y comercialización. Como ya sabemos, la vida moderna, ha hecho necesario ofrecer al consumidor comidas elaboradas, listas para servir o de muy fácil preparación. El mercado, así como las nuevas modalidades comerciales, han generado diseños de productos cada vez más atractivos, acercando así el producto al cliente. La preocupación por una vida más sana ha generado innumerables productos dietéticos o de bajas calorías. En ese mismo sentido se inscribe la demanda de productos procesados ecológicamente, donde la materia prima procedente de la agricultura orgánica, mediante técnicas apropiadas que mantienen la calidad original.

### Malla curricular

#### XI CUATRIMESTRE

- TA-34 ANÁLISIS DE ALIMENTOS II Y LAB.
- TA-42 INGENIERÍA DE ALIMENTOS IV
- TA-44 CONTROL TOTAL DE CALIDAD

#### X CUATRIMESTRE

- AD-25 PLANIF. Y CONTROL DE PRODUC.
- TA-40 AVANCES DE TECNOL. ALIMENT.
- TA-43 PRÁCTICA PROFESIONAL INTEGRADA



---

**Duración:**

La Licenciatura tiene una duración de 8 meses.

**Requisitos de Admisión:****PRIMER INGRESO**

- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DEL TITULO DE SECUNDARIA.
- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DEL TITULO DE BACHILLER UNIVERSITARIO
- 2 FOTOCOPIAS DE LA CÉDULA
- 2 FOTOGRAFÍAS TAMAÑO PASAPORTE

**SI ES DE OTRA UNIVERSIDAD**

- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DE TITULO DE SECUNDARIA
- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DEL TITULO DE BACHILLER UNIVERSITARIO
- 2 FOTOCOPIAS DE LA CÉDULA
- 2 FOTOGRAFÍAS TAMAÑO PASAPORTE
- PARA LA CONVALIDACIÓN
- CERTIFICACIÓN DE MATERIAS
- PROGRAMAS DE LOS CURSOS FIRMADOS Y SELLADOS