

En el <u>quinto período</u> académico, el estudiante debe seleccionar la carrera de su interés, para seguir la ruta en los cursos de inmersión.															En el <u>noveno período</u> académico, el estudiante debe seleccionar una orientación según su interés.														
Primer año			Segundo año			Tercer año			Cuarto año	Cuarto año	Cuarto año según orientación																		
											Orientación: Biotecnología e Innovación de Alimentos	Orientación: Operaciones y Manufactura en el Procesamiento de los Alimentos	Orientación: Revalorización en el Diseño de Alimentos y Procesos																
I Período	II Período	III Período	IV Período	V Período	VI Período	VII Período	VIII Período	IX Período	X Período	XI Período	XII Período	XII Período	XII Período																
Historia de Honduras	Optativo Exploración I* <i>Deporte</i>	Introducción a la Investigación	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Optativo Exploración II* <i>Introducción a los Sistemas Agroalimentarios Sostenibles</i>	Bloque de Inmersión I* <i>Innovación</i>	Bloque de Inmersión II* <i>Sostenibilidad</i>	Bloque de Inmersión III* <i>Liderazgo</i>	Bloque de Inmersión IV* <i>Emprendimiento</i>	Pasantía Profesional	Bloque de Inmersión VI* <i>Investigación</i>	Proyecto Especial de Graduación	Proyecto Especial de Graduación	Proyecto Especial de Graduación																
Química nivelatoria	*Seleccione 1: Deportes Recreativos Deportes Colectivos Deportes Individuales	Introducción a los Agronegocios	Bioquímica	*Seleccione 2: <i>Obligatorio 1:</i> Suelos <i>Optativo 1:</i> Botánica Inocuidad de Alimentos Ecología	*Seleccione 3: <i>Obligatorio 2:</i> Química Aplicada a la Agroindustria Alimentaria Microbiología e Inocuidad de Alimentos <i>Optativo 1:</i> Según la oferta del bloque de Innovación descrita en el Plan de Estudios	*Seleccione 3: <i>Obligatorio 2:</i> Química de Alimentos Ingeniería en Procesamiento de Alimentos <i>Optativo 1:</i> Según la oferta del bloque de Sostenibilidad descrita en el Plan de Estudios	*Seleccione 3: <i>Obligatorio 2:</i> Análisis Sensorial y Psicología del Consumidor Diseño Eperimental <i>Optativo 1:</i> Según la oferta del bloque de Liderazgo descrita en el Plan de Estudios	*Seleccione 3: <i>Obligatorio 1:</i> Manejo Postcosecha de Cereales y Leguminosas Ciencia y Tecnología de Granos <i>Obligatorio 1:</i> Ciencia y Tecnología de Café y Cacao Ciencia y Tecnología de Frutas y Vegetales <i>Optativo 1:</i> Según la oferta del bloque de Emprendimiento descrita en el Plan de Estudios		*Seleccione 3: <i>Obligatorio 1:</i> Tópicos Avanzados de Nutrición Humana <i>Optativos 2:</i> Según la oferta del bloque de Investigación descrita en el Plan de Estudios	Fermentaciones	Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales	Fermentaciones y Bioprocesos																
Fundamentos de la experiencia Zamorano	Química General	Química Orgánica	Economía Agrícola									Bioprocesamiento de Alimentos y Diseño Industrial	Investigación de Operaciones y Cadenas de Suministros	Principios y Diseño de Procesamiento de Alimentos Revalorizados															
Matemática nivelatoria	Español	Matemática II	Matemática III	Optativo Exploración III* <i>Tecnología y Pensamiento Computacional</i>	Principios de Emprendimiento	Climatología y Cambio Climático	Filosofía	Bloque de Inmersión V* <i>Tecnología</i>			Bloque de Preorientación*	Biotechnología como Innovación en el Desarrollo de Nuevos Productos y Empaques	Operaciones Unitarias y Diseño de Plantas	Revalorización en el Desarrollo de Nuevos Productos y Empaques															
Biología	Matemática I	Producción Vegetal	Producción Animal	*Seleccione 2: <i>Optativo 2:</i> Transformación de la Industria de Alimentos 4.0 Sistemas de Información Geográfica Tendencias en Agronegocios Farm Management	Física	Matemática V	Taller de Comunicación Científica	*Seleccione 3: <i>Obligatorio 1:</i> Análisis de Alimentos <i>Obligatorio 1:</i> Ciencia y Tecnología Carnícos Ciencia y Tecnología Lácteos <i>Optativo 1:</i> Según la oferta del bloque de Tecnología descrita en el		*Seleccione 1: <i>Biotecnología e Innovación de Alimentos</i> Biotecnología para los Alimentos <i>Operaciones y Manufactura en el Procesamiento de los Alimentos</i> Fundamentos de la Administración de las Operaciones <i>Revalorización en el Diseño de Alimentos y Procesos</i> Manejo y Revalorización de Coproductos Agroindustriales	Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales de Alimentos Fermentados	Desarrollo de Nuevos Productos Globales y Empaques	Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales para Productos Revalorizados																
Sociología	Microbiología General		Estadística General		Nutrición Humana y Seguridad Alimentaria	Métodos y Técnicas de Investigación																							
				Matemática IV																									
				Ciencias Ambientales y Desarrollo Sostenible																									
Aprender-Haciendo I	Aprender-Haciendo II	Aprender-Haciendo III	Aprender-Haciendo IV	Aprender-Haciendo V	Aprender-Haciendo VI	Aprender-Haciendo VII	Aprender-Haciendo VIII	Aprender-Haciendo IX		Aprender-Haciendo X	Aprender-Haciendo XI	Aprender-Haciendo XI	Aprender-Haciendo XI																