

## ÁREA DE FORMACIÓN GENERAL

Es la formación orientada a la comprensión del entorno, la construcción de culturas y habilidades que propicien la integración a una disciplina. Se integra por 94 créditos (23.9% de los créditos totales) y dos tipos de asignaturas: 9 asignaturas propuestas y desarrolladas a nivel general para todos las licenciaturas de la UJAT que sirven de fundamento para todo conocimiento profesional, fomentando la creatividad y adaptabilidad y 7 asignaturas que dan soporte al conocimiento básico para las áreas de formación subsecuentes que le permitan al estudiante adquirir el perfil profesional de Ingeniero en Alimentos.

En total, en ésta área, el estudiante cursará 16 asignaturas de carácter obligatorias.

CLAVE	ASIGNATURA	HT	HP	HT	CREDITOS	TIPO
F1001	*Ética	2	1	3	5	Obligatorio
F1002	*Filosofía	2	1	3	5	Obligatorio
F1003	*Metodología	2	1	3	5	Obligatorio
F1004	*Cultura Ambiental	2	1	3	5	Obligatorio
F1005	*Lengua Extranjera	1	2	3	4	Obligatorio
F1006	*Lectura y Redacción	1	3	4	5	Obligatorio
F1007	*Derechos Humanos	2	1	3	5	Obligatorio
F1008	*Pensamiento Matemático	1	4	5	6	Obligatorio
F1009	*Herramientas de Computación	0	4	4	4	Obligatorio
F1301	Álgebra y Trigonometría	2	3	5	7	Obligatorio
F1013	Bioestadística	3	2	5	8	Obligatorio
F1302	Cálculo Diferencial e Integral	2	3	5	7	Obligatorio
F1345	Física	2	2	4	6	Obligatorio
F1180	Fisicoquímica	3	2	5	8	Obligatorio
F1303	Química Inorgánica	2	2	4	6	Obligatorio
F1304	Química Orgánica	3	2	5	8	Obligatorio
Total	16 Asignaturas	30	34	64	94	

\*Asignaturas común en todos los Planes de Estudios de la UJAT.