

## ÁREA DE FORMACIÓN INTEGRAL PROFESIONAL

Contribuye a la formación dirigida a profundizar una disciplina determinada, se orienta a ofrecer competencias profesionales en el marco de las transformaciones derivadas de los cambios socio-económicos de la región y el mercado de trabajo. Impulsa el uso de metodologías que facilitan desarrollar perfiles de formación técnico - profesional adecuado a los requerimientos del campo laboral, con el objetivo de garantizar la equidad y la integración ciudadana de los futuros profesionales.

Se integra por 77 créditos que corresponden a 10 asignaturas, de las cuales 6 son obligatorias (45 créditos) y 4 son optativas (32 créditos), siendo el espacio del currículo que determina la consolidación del perfil de los estudiantes.

CLAVE	ASIGNATURA	HT	HP	HT	CREDITOS	TIPO
F1330	Desarrollo de Nuevos Productos	2	3	5	7	Obligatoria
F1346	Formación de Emprendedores	2	2	4	8	Obligatoria
F1331	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	4	6	8	Obligatoria
F1332	Tecnología de Lácteos	2	4	6	8	Obligatoria
F1012	Tecnología de Pescados y Mariscos	2	4	6	8	Obligatoria
F1333	Tecnología de Productos Pecuarios	2	4	6	8	Obligatoria
F1349	Optativa 3*					Optativa
F1350	Optativa 4*					Optativa
F1351	Optativa 5*					Optativa
F1352	Optativa 6*					Optativa
Total	10 Asignaturas	12	21	33	77	

\*Las horas teóricas y prácticas de las asignaturas optativas varían de acuerdo a las que elija el estudiante.

Para cumplir con las 4 asignaturas optativas, el estudiante podrá elegir entre 9 posibles opciones, 2 del área microbiológica, 4 de tecnología, 2 de ingeniería y 1 del área química.



**UNIVERSIDAD JUÁREZ  
AUTÓNOMA DE TABASCO**

“ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE”



**DIVISIÓN ACADÉMICA DE  
CIENCIAS AGROPECUARIAS**



## ÁREA DE FORMACIÓN INTEGRAL PROFESIONAL

### Optativas Área de Formación Integral Profesional

CLAVE	ASIGNATURA	HT	HP	HT	CREDITOS	TIPO
F1335	Biotecnología de Alimentos	2	4	6	8	Microbiología
F1337	Diseño Experimental	2	4	6	8	Ingeniería
F1339	Enzimología	2	4	6	8	Química
F1340	Fisiología y Tecnología Poscosecha	2	4	6	8	Tecnología
F1342	Tecnología de Cereales y Oleaginosas.	2	4	6	8	Tecnología
F1334	Aseguramiento de la Calidad	3	2	5	8	Microbiología
F1336	Diseño de Industrias Alimentarias	3	2	5	8	Tecnología
F1338	Envases y Embalajes	3	2	5	8	Tecnología
F1341	Operaciones de Separación	3	2	5	8	Ingeniería

Miembro CUMEX desde 2008

**Consortio de  
Universidades  
Mexicanas**

UNA ALIANZA DE CALIDAD POR LA EDUCACIÓN SUPERIOR

Km 25, Carret. Villahermosa-Teapa  
Ra. La Huasteca, 2ª sección, 86298, Centro, Tabasco, México  
Tel. (+52 993) 358-15-85 y 142-9150  
Correos electrónicos: [docencia.daca@ujat.mx](mailto:docencia.daca@ujat.mx)

[www.ujat.mx](http://www.ujat.mx)

[www.facebook.com/ujat.mx](https://www.facebook.com/ujat.mx) | [www.twitter.com/ujat](https://www.twitter.com/ujat) | [www.youtube.com/UJATmx](https://www.youtube.com/UJATmx)