



ÁREA DE FORMACIÓN SUSTANTIVA PROFESIONAL

Esta área promueve la formación que dota de identidad a una profesión determinada, se orienta hacia la adquisición de un conocimiento y experiencia práctica de una disciplina. Se integra por 25 asignaturas, de las cuales 23 son obligatorias (170 créditos) y 2 optativas (16 créditos), que proporcionan conocimiento teórico metodológico del campo disciplinario y práctico del ejercicio profesional del Ingeniero en Alimentos con un total de 186 créditos que representan el 47.3 % del currículo.

CLAVE	ASIGNATURA	HT	HP	HT	CREDITOS	TIPO
F1305	Algebra lineal	2	2	4	6	Obligatoria
F1306	Análisis Instrumental	2	4	6	8	Obligatoria
F1307	Análisis químico de Alimentos	2	4	6	8	Obligatoria
F1308	Análisis Sensorial	2	4	6	8	Obligatoria
F1309	Control Estadístico de Calidad	3	2	5	8	Obligatoria
F1310	Fisicoquímica de Alimentos	3	2	5	8	Obligatoria
F1011	Fundamentos de Administración	2	2	4	6	Obligatoria
F1311	Ingeniería de Alimentos	3	2	5	8	Obligatoria
F1312	Inocuidad Alimentaria	3	2	5	8	Obligatoria
F1313	Introducción del Desarrollo de la Industria Alimentaria	2	2	4	6	Obligatoria
F1314	Laboratorio de Microbiología de Alimentos	1	4	5	6	Obligatoria
F1315	Mecánica de Fluidos	3	2	5	8	Obligatoria
F1316	Métodos Numéricos	2	2	4	6	Obligatoria
F1317	Microbiología	2	4	6	8	Obligatoria
F1318	Microbiología Alimentaria	2	2	4	6	Obligatoria
F1319	Microbiología Industrial	2	4	6	8	Obligatoria
F1320	Planeación y Control de la Producción	3	2	5	8	Obligatoria
F1321	Procesos de Transferencia de Masa y Energía	3	2	5	8	Obligatoria
F1322	Química Analítica	2	4	6	8	Obligatoria
F1323	Química de Alimentos	3	2	5	8	Obligatoria
F1324	Investigación Formativa en Alimentos	2	2	4	6	Obligatoria
F1325	Termodinámica	3	2	5	8	Obligatoria
F1347	Optativa 1*				8	Optativa
F1348	Optativa 2*				8	Optativa
Total	25 Asignaturas	55	60	115	186	

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



**UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO**

“ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE”



**DIVISIÓN ACADÉMICA DE
CIENCIAS AGROPECUARIAS**



ÁREA DE FORMACIÓN SUSTANTIVA PROFESIONAL

OPTATIVAS ÁREA DE FORMACIÓN SUSTANTIVA PROFESIONAL

CLAVE	ASIGNATURA	HT	HP	HT	CREDITOS	TIPO
F1326	Fundamentos de Nutrición	3	2	5	8	Química
F1327	Legislación Alimentaria	3	2	5	8	Tecnología
F1328	Manejo y Aprovechamiento de Residuos Industriales	2	2	6	8	Tecnología
F1329	Mercadeo de Alimentos	2	4	6	8	Administración