



ÁREA DE FORMACIÓN INTEGRAL PROFESIONAL

Esta área de formación se enfoca en profundizar en el conocimiento de una disciplina determinada, por lo que está orientada a reforzar las competencias profesionales genéricas y específicas del perfil de egreso. Así, se impulsa al estudiante a la aplicación de técnicas metodológicas que permitan afianzar las competencias propias de su profesión, siendo el espacio del currículo que determina la consolidación del perfil del egresado. Esta área de formación se integra por 42 créditos que corresponden a 7 asignaturas optativas de carácter obligatorio.

Asignaturas y créditos del Área de Formación Integral Profesional.

Clave	Asignatura	HCS	HPS	TH	TC	Carácter de la asignatura
	Optativa 1	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 2	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 3	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 4	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 5	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 6	3	3	6	6	Obligatoria
	Optativa 7	3	3	6	6	Obligatoria
Total	7 asignaturas	21	21	42	42	

Nomenclatura: HCS- Horas Clase a la semana, HPS- Horas Prácticas a la semana (laboratorio, seminarios o talleres), TH- Total de Horas, TC-Total de créditos.

* Las horas teóricas y prácticas de las asignaturas optativas no varían, por lo que el estudiante podrá elegir las de su interés dentro de cada línea curricular.

Para cumplir con las 7 asignaturas optativas de carácter obligatorio, correspondientes al área de formación integral profesional, el estudiante podrá elegir entre 23 posibles opciones: 2 de la línea curricular de química, 2 de microbiología, 8 de tecnología, 8 de ingeniería y 3 de administración.



ÁREA DE FORMACIÓN INTEGRAL PROFESIONAL

Clave	Asignatura	HCS	HPS	TH	TC	Línea curricular
C0103140	Nutrición Humana	3	3	6	6	Química
C0103141	Toxicología	3	3	6	6	Química
C0103142	Microbiología Avanzada	3	3	6	6	Microbiología
C0103143	Enzimología Aplicada	3	3	6	6	Microbiología
C0103144	Instrumentación y Control de Procesos	3	3	6	6	Ingeniería
C0103145	Sistemas Computacionales para Ingeniería	3	3	6	6	Ingeniería
C0103146	Ingeniería de Envase y Embalaje	3	3	6	6	Ingeniería
C0103147	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	3	3	6	6	Ingeniería
C0103148	Sistemas Frigoríficos	3	3	6	6	Ingeniería
C0103149	Protección e Higiene Industrial	3	3	6	6	Ingeniería
C0103150	Operaciones Unitarias Avanzadas	3	3	6	6	Ingeniería
C0103151	Diseño de Industrias Alimentarias	3	3	6	6	Ingeniería
C0103152	Sistemas de Producción Agroalimentaria	3	3	6	6	Tecnología
C0103153	Tecnología de Pescados y Mariscos	3	3	6	6	Tecnología
C0103154	Tecnología Poscosecha	3	3	6	6	Tecnología
C0103155	Laboratorio de Análisis Especiales de Alimentos	3	3	6	6	Tecnología
C0103156	Tecnología de Cereales y Leguminosas	3	3	6	6	Tecnología
C0103157	Nuevas Tecnologías de Alimentos	3	3	6	6	Tecnología
C0103158	Desarrollo de Nuevos Productos	3	3	6	6	Tecnología
C0103159	Temas Selectos en Ciencia y Tecnología de Alimentos	3	3	6	6	Tecnología
C0103160	Administración de Recursos Humanos	3	3	6	6	Administración
C0103161	Mercadotecnia	3	3	6	6	Administración
C0103162	Contabilidad	3	3	6	6	Administración

Asignaturas optativas del Área de Formación Integral Profesional de las diferentes líneas curriculares.

Nomenclatura: HCS- Horas Clase a la semana, HPS- Horas Prácticas a la semana (laboratorio, seminarios o talleres), TH- Total de Horas, TC-Total de créditos.