



ÁREA DE FORMACIÓN SUSTANTIVA PROFESIONAL

Esta área proporciona la formación que da identidad a una profesión en particular, es decir, permite el desarrollo de las competencias propias de una disciplina. En este caso el Área Sustantiva Profesional se integra por 25 asignaturas (142 créditos), que proporcionan las herramientas teórico-metodológicas y prácticas del campo disciplinario que van conformando las competencias que el Ingeniero en alimentos requiere para el ejercicio de su profesión, con un total de 142 créditos que representan el 47% del currículo.

Asignaturas y créditos del Área de Formación Sustantiva Profesional.

Clave	Asignatura	HCS	HPS	TH	TC	Carácter de la asignatura
C0103117	Química Analítica	3	3	6	6	Obligatoria
C0103118	Análisis Químico de Alimentos	2	4	6	6	Obligatoria
C0103119	Química de Alimentos	3	2	5	5	Obligatoria
C0103120	Análisis Instrumental	3	3	6	6	Obligatoria
C0103121	Microbiología de Alimentos	3	4	7	7	Obligatoria
C0103122	Biotecnología de Alimentos	3	3	6	6	Obligatoria
C0103123	Fisicoquímica de Alimentos	3	3	6	6	Obligatoria
C0103124	Balance de Materia y Energía	3	2	5	5	Obligatoria
C0103125	Mecánica de Fluidos y Reología	3	2	5	5	Obligatoria
C0103126	Ecuaciones Diferenciales	2	3	5	5	Obligatoria
C0103127	Fenómenos de Transporte	3	2	5	5	Obligatoria
C0103128	Operaciones Unitarias Básicas	3	3	6	6	Obligatoria
C0103129	Métodos Numéricos	3	2	5	5	Obligatoria



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



DIVISIÓN ACADÉMICA DE
CIENCIAS AGROPECUARIAS



ÁREA DE FORMACIÓN SUSTANTIVA PROFESIONAL

Clave	Asignatura	HCS	HPS	TH	TC	Carácter de la asignatura
C0103130	Tecnología de Lácteos	3	4	7	7	Obligatoria
C0103131	Tecnología de Productos Pecuarios	3	4	7	7	Obligatoria
C0103132	Tecnología del Azúcar y Derivados	3	4	7	7	Obligatoria
C0103133	Tecnología del Cacao y Derivados	3	4	7	7	Obligatoria
C0103134	Control Estadístico de Calidad	2	3	5	5	Obligatoria
C0103135	Inocuidad Alimentaria	2	3	5	5	Obligatoria
C0103136	Legislación Alimentaria	3	2	5	5	Obligatoria
C0103137	Análisis Sensorial	2	3	5	5	Obligatoria
C0103138	Diseño de Experimentos	2	3	5	5	Obligatoria
C0103084	Seminario de Investigación	2	3	5	5	Obligatoria
C0103139	Administración de Empresas	3	2	5	5	Obligatoria
C0103227	Formulación y Evaluación de Proyectos	3	3	6	6	Obligatoria
Total	25 asignaturas	68	74	142	142	

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