



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA

## INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Dr. Agustin Santiago Alvarado  
Vice-Rector Académico  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Presente

Aprovecho la oportunidad por este medio para enviarle un cordial saludo. El presente documento, es con el fin de atender la solicitud de información referente al número de horas clase de los Profesores-Investigadores adscritos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Información que es requerida por el Gobierno del Estado en cuanto al avance de los programas que integran la estructura programática presupuestaria para el ejercicio 2020, Programa 139: Formación profesional y posgrado.

A continuación, se presenta la información señalando el número de horas clase brindadas por los profesores-investigadores adscritos a la Jefatura de Ingeniería en Alimentos, correspondiente al **cuarto reporte**. Esta información se presenta de manera resumida por cada carrera donde los profesores proporcionan clases.

Nombre de la carrera: Ingeniería en Alimentos		Periodo: Del 10 al 22 de junio de 2021	
Número de horas clase: 158.25	Número de grupos atendidos: 7	Número de Materias impartidas: 18	
Número de alumnos atendidos: 56 Hombre: 20 Mujeres: 36	Número de profesores: 11 Hombre: 3 Mujeres: 8		

Nombre de la carrera: Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos		Periodo: Del 10 al 22 de junio de 2021	
Número de horas clase: 92	Número de grupos atendidos: 2	Número de Materias impartidas: 8	
Número de alumnos atendidos: 7 Hombre: 2 Mujeres: 5	Número de profesores: 6 Hombre: 1 Mujeres: 5		

Anexo al presente, se proporciona información detallada por programa, de acuerdo al expediente con que dispone esta Jefatura y la información proporcionada por el Departamento de Servicios Escolares.

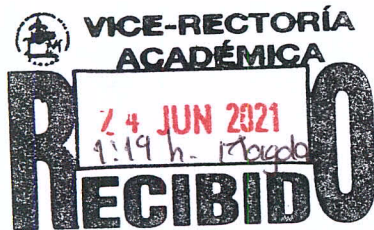
Agradeciendo la atención prestada a la presente, me despido de Usted.

Atentamente

*"Labor et Sapientia Libertas"*

Hca. Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca  
23 de junio de 2021

Dra. Paula Cecilia Guadarrama Mendoza  
Jefa de Carrera de Ingeniería en Alimentos



C.c.p. Expediente.

**JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
**CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS**

RESUMEN DEL: Cuarto reporte que comprende del 10 al 22 de junio de 2021.

Fecha: 24 de junio de 2021.

SEMESTRE: 2021-B

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	% DEL SEMESTRE	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Norma Francenia Santos Sánchez	Química Orgánica I	206-A	UNIDAD:4 6. Reacciones de radicales libres y compuestos organometálicos. 7. Alcoholes y éteres.	7.25	20%	96%	-	
2	M.C. Evaristo Isac Velázquez Cruz	Termodinámica y Transferencia de Calor	611-A	UNIDAD: 10. Introducción a la transferencia de calor.	10	10%	100%	-	
		Transferencia de Calor	817-A	UNIDAD: Transferencia de calor con cambio de fase	10		100%	-	El tema no forma parte del programa pero está relacionado con la unidad 6 y 7.
3	Dra. Beatriz Hernández Carlos	Análisis Clásico de Alimentos	406-A	UNIDAD 4. Métodos volumétricos de análisis. 5. Análisis Bromatológico.	17	6%	96%	-	
4	Dra. Luz Hermila Villalobos Delgado	Procesos Tecnológicos de Productos Cárnicos	606-A	UNIDAD: 6. Productos cárnicos tratados con calor. 7. Productos cárnicos no convencionales.	9	20%	100%	-	
		Nutrición y Alimentos Funcionales	606-A	UNIDAD: 5. Alimentos funcionales y la salud. 6. Evaluación de la dieta de consumo.	16	27%	100%	-	
5	Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez	Taller de Evaluación Sensorial	606-A	UNIDAD: 3. Análisis sensorial en productos alimenticios.	5	8%	100%	-	
		Metodología de la Investigación	806-A	UNIDAD: 4. Elaboración del protocolo de investigación.	6	7%	100%	-	
6	Dr. Raúl Salas Coronado	Estadística y Quimiometría	406-A	PENDIENTE					



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA**  
**JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
**CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS**

**RESUMEN DEL:** Tercer reporte que comprende del 06 de mayo al 09 de junio de 2021.  
**SEMESTRE:** 2021-B

Fecha: 10 de junio de 2021.

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Norma Francenia Santos Sánchez	Química Orgánica I	206-A	UNIDAD: 4. Estereoquímica. 5. Reacciones de sustitución y de eliminación. 6. Reacciones de radicales libres y compuestos organometálicos.	27	30%	1	Fueron 3 h de laboratorio y 24 de teoría
2	M.C. Evaristo Isac Velázquez Cruz	Termodinámica y Transferencia de Calor	611-A	UNIDAD: 5. Análisis de dispositivos en estado estable. 6. Ciclos de potencia. 7. Ciclos de potencia de vapor. 8. Acondicionamiento de aire. 9. Refrigeración.	27	50%	-	
		Transferencia de Calor	817-A	UNIDAD: 4. Transferencia de calor por radiación. 7. Cambiadores de calor.	27	30%	-	Ya se cubrió el 100% del programa.
3	Dra. Beatriz Hernández Carlos	Análisis Clásico de Alimentos	406-A	UNIDAD 4. Métodos volumétricos de análisis.	35	15%	-	El porcentaje correcto del 2do. reporte es 40%
4	Dra. Luz Hermila Villalobos Delgado	Procesos Tecnológicos de Productos Cárnicos	606-A	UNIDAD: 4. Operaciones generales y aditivos en la industria cárnica. 5. Productos cárnicos crudos. 6. Productos cárnicos tratados con calor.	19	37%	12/12	Se concluyó con el 100% de prácticas programadas
		Nutrición y Alimentos Funcionales	606-A	UNIDAD: 4. Grupos de productos. 5. Alimentos funcionales y la salud.	23	20%		



**JEFATURA DE CARRERA**  
**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
10	M.I.Q. Enrique Lemus Fuentes	Termodinámica	406-A	UNIDAD: 5. Ciclos de potencia.	18	20%	-	
		Fronteras de la Ingeniería en Alimentos	1006-A	UNIDAD: 8. Filtración con membranas. 9. Microencapsulación.	16	23%	-	Ya se cubrió el 100% del programa.
11	Q.F.B. Ma. Gricelda Bravo Villa	Química de Alimentos	406-A	UNIDAD: 5. Vitaminas. 6. Vitaminas y minerales.	22	30%	-	
	Profesores totales: Hombres: 3 Mujeres: 8 <b>Total: 11</b>	Materias totales impartidas: Alimentos: 16 Otras: 2 <b>Total: 18</b>	Grupos atendidos: Alimentos: 5 Otros: 2 <b>Total: 7</b>		horas totales de clase: <b>435</b>			Alumnos atendidos Hombres: 20 Mujeres: 36 <b>Total: 56</b>



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA**  
**JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
**CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS**

**RESUMEN DEL:** Tercer reporte que comprende del 06 de mayo al 09 de junio de 2021.  
**SEMESTRE:** 2021-B

Fecha: 24 de junio de 2021.

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dr. Raúl Salas Coronado	Estadística y Quimiometría	406-A	UNIDAD: 3. Calidad en las medidas analíticas. 4. Métodos de calibración en el análisis instrumental: regresión y correlación.	25	30%		

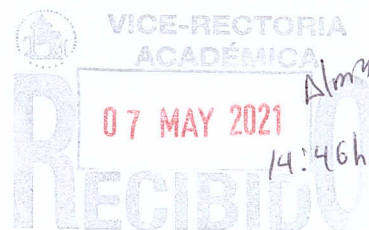
**Nota:** Reporte fuera de tiempo. Fue recibido después de la fecha programada.





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Dr. Agustín Santiago Alvarado  
Vice-Rector Académico  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Presente



Aprovecho la oportunidad por este medio para enviarle un cordial saludo. El presente documento, es con el fin de atender la solicitud de información referente al número de horas clase de los Profesores-Investigadores adscritos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Información que es requerida por el Gobierno del Estado en cuanto al avance de los programas que integran la estructura programática presupuestaria para el ejercicio 2020, Programa139: Formación profesional y posgrado.

A continuación, se presenta la información señalando el número de horas clase brindadas por los profesores-investigadores adscritos a la Jefatura de Ingeniería en Alimentos, correspondiente al segundo trimestre. Esta información se presenta de manera resumida por cada carrera donde los profesores proporcionan clases.

<b>Nombre de la carrera:</b> Ingeniería en Alimentos		<b>Periodo:</b> Del 29 de marzo al 05 de mayo de 2021	
<b>Número de horas clase:</b> 455	<b>Número de grupos atendidos:</b> 7	<b>Número de Materias impartidas:</b> 18	
<b>Número de alumnos atendidos:</b> Hombre: 20 Mujeres: 36	<b>Número de profesores:</b> 11 Hombre: 3 Mujeres: 8		

<b>Nombre de la carrera:</b> Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos		<b>Periodo:</b> Del 29 de marzo al 05 de mayo de 2021	
<b>Número de horas clase:</b> 273	<b>Número de grupos atendidos:</b> 2	<b>Número de Materias impartidas:</b> 8	
<b>Número de alumnos atendidos:</b> Hombre: 2 Mujeres: 5	<b>Número de profesores:</b> 6 Hombre: 1 Mujeres: 5		

Anexo al presente, se proporciona información detallada por programa, de acuerdo al expediente con que dispone esta Jefatura y la información proporcionada por el Departamento de Servicios Escolares.

Agradeciendo la atención prestada a la presente, me despido de Usted.

**Atentamente**  
**"Labor et Sapientia Libertas"**  
Hca. Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca  
07 de mayo de 2021

**Dra. Paula Cecilia Guadarrama Mendoza**  
**Jefa de Carrera de Ingeniería en Alimentos**



C.c.p. Expediente.

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA**  
**JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
**CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS**

**RESUMEN DEL:** Segundo reporte que comprende del 29 de marzo al 05 de mayo de 2021.  
**SEMESTRE:** 2021-B

Fecha: 07 de mayo de 2021.

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Norma Francenia Santos Sánchez	Química Orgánica I	206-A	UNIDAD: 3. Alcanos. 4. Estereoquímica.	28	17%	-	
2	M.C. Evaristo Isac Velázquez Cruz	Termodinámica y Transferencia de Calor	611-A	UNIDAD: 3. Segunda ley de la termodinámica. 4. Sustancia de trabajo.	25	20%	-	
		Transferencia de Calor	817-A	UNIDAD: 3. Conducción de calor en estado inestable. 5. Convección libre. 6. Convección forzada.	25	33%	-	La unidad 4 se revisará en el próximo periodo
3	Dra. Beatriz Hernández Carlos	Análisis Clásico de Alimentos	406-A	UNIDAD 4. Métodos volumétricos de análisis.	27	30%	-	
4	Dra. Luz Hermila Villalobos Delgado	Procesos Tecnológicos de Productos Cárnicos	606-A	UNIDAD: 2. Bioquímica del musculo y conversión de tejido a carne. 3. Conservación y comercialización de la carne y productos cárnicos.	21	34%	5/12	
		Nutrición y Alimentos Funcionales	606-A	UNIDAD: 2. Requerimientos y alteraciones por carencia o exceso de nutrimentos. 3. Alimentos funcionales. 4. Grupos de productos.	20	31%	-	



**JEFATURA DE CARRERA**  
**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
10	M.I.Q. Enrique Lemus Fuentes	Termodinámica	406-A	UNIDAD: 2. La segunda ley y la entropía.	18	20%	-	
		Fronteras de la Ingeniería en Alimentos	1006-A	PENDIENTE				
11	Q.F.B. Ma. Gricelda Bravo Villa	Química de Alimentos	406-A	UNIDAD: 3. Hidratos de Carbono. 4. Proteínas.	31	40%	-	
	Profesores totales: Hombres: 3 Mujeres: 8 <b>Total: 11</b>	Materias totales impartidas: Alimentos: 16 Otras: 2 <b>Total: 18</b>	Grupos atendidos: Alimentos: 5 Otros: 2 <b>Total: 7</b>		horas totales de clase: <b>455</b>			Alumnos atendidos Hombres: 20 Mujeres: 36 <b>Total: 56</b>





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**Dr. Agustin Santiago Alvarado**  
**Vice-Rector Académico**  
**Universidad Tecnológica de la Mixteca**  
**Presente**

Aprovecho la oportunidad por este medio para enviarle un cordial saludo. El presente documento, es con el fin de atender la solicitud de información referente al número de horas clase de los Profesores-Investigadores adscritos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Información que es requerida por el Gobierno del Estado en cuanto al avance de los programas que integran la estructura programática presupuestaria para el ejercicio 2020, Programa139: Formación profesional y posgrado.

A continuación, se presenta la información señalando el número de horas clase brindadas por los profesores-investigadores adscritos a la Jefatura de Ingeniería en Alimentos, correspondiente al primer trimestre. Esta información se presenta de manera resumida por cada carrera donde los profesores proporcionan clases.

<b>Nombre de la carrera:</b> Ingeniería en Alimentos		<b>Periodo:</b> Del 01 al 26 de marzo	
<b>Número de horas clase:</b> 347.5	<b>Número de grupos atendidos:</b> 7	<b>Número de Materias impartidas:</b> 18	
<b>Número de alumnos atendidos:</b> Hombre: 20 Mujeres: 36	<b>Número de profesores:</b> 11 Hombre: 3 Mujeres: 8		

<b>Nombre de la carrera:</b> Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos		<b>Periodo:</b> Del 01 al 26 de marzo	
<b>Número de horas clase:</b> 268	<b>Número de grupos atendidos:</b> 2	<b>Número de Materias impartidas:</b> 8	
<b>Número de alumnos atendidos:</b> Hombre: 2 Mujeres: 5	<b>Número de profesores:</b> 6 Hombre: 1 Mujeres: 5		

Anexo al presente, se proporciona información detallada por programa, de acuerdo al expediente con que dispone esta Jefatura y la información proporcionada por el Departamento de Servicios Escolares.

Agradeciendo la atención prestada a la presente, me despido de Usted.

**Atentamente**

**"Labor et Sapientia Libertas"**

Hca. Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca

05 de abril de 2021

**Dra. Paula Cecilia Guadarrama Mendoza**  
**Jefa de Carrera de Ingeniería en Alimentos**



**JEFATURA DE CARRERA**  
**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

C.c.p. Expediente.

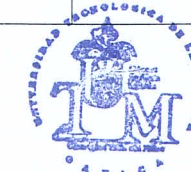
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA

JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS

RESUMEN DEL: Primer reporte que comprende del 01 al 26 de marzo de 2021.  
SEMESTRE: 2021-B

Fecha: 05 de abril de 2021.

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Norma Francenia Santos Sánchez	Química Orgánica I	206-A	UNIDAD: 1. Introducción a la química orgánica estructura y propiedades de las moléculas orgánicas. 2. Isometría y nomenclatura.	23	29%	-	
2	M.C. Evaristo Isac Velázquez Cruz	Termodinámica y Transferencia de Calor	611-A	UNIDAD: 1. Conceptos y definiciones. 2. Primera ley de la termodinámica.	17	20%	-	
		Transferencia de Calor	817-A	UNIDAD: 1. Introducción. 2. Conducción de calor en estado estable. 3. Conducción de calor en estado inestable.	17	37%	-	
3	Dra. Beatriz Hernández Carlos	Análisis Clásico de Alimentos	406-A	UNIDAD 1. Técnicas, métodos, procedimientos y protocolos y oficiales. 2. Obtención y preparación de muestras para el análisis. 3. Métodos gravimétricos y termogravimétricos de análisis. 4. Métodos volumétricos de análisis.	22	35%	1/5	
4	Dra. Luz Hermila Villalobos Delgado	Procesos Tecnológicos de Productos Cárnicos	606-A	UNIDAD: 1. Estructura, composición química y calidad industrial de la carne.	12	9%	1/12	
		Nutrición y Alimentos Funcionales	606-A	UNIDAD: 1. Conceptos básico de nutrición. 2. Requerimientos y alteraciones por carencia o exceso de nutrimentos.	16	22%		



No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
10	M.I.Q. Enrique Lemus Fuentes	Termodinámica	406-A	UNIDAD: 1. Conceptos básicos y definición de Termodinámica.	18	20%		
		Fronteras de la Ingeniería en Alimentos	1006-A	UNIDAD 1. Alimentos mínimamente procesados 2. Irradiación de alimentos 3. Calentamiento por energía radiada no ionizante 4. Altas presiones hidrostáticas.	20	44%		
11	Q.F.B. Ma. Gricelda Bravo Villa	Química de Alimentos	406-A	UNIDAD: 1. Introducción a la Química de los alimentos. 2. El agua 3. Hidratos de Carbono	20	20%		
	Profesores totales: Hombres: 3 Mujeres: 8 <b>Total: 11</b>	Materias totales impartidas: Alimentos: 16 Otras: 2 <b>Total: 18</b>	Grupos atendidos: Alimentos: 5 Otros: 2 <b>Total: 7</b>		horas totales de clase: <b>347.5</b>			Alumnos atendidos Hombres: 20 Mujeres: 36 <b>Total: 56</b>

