



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 del sem. 2022-A. Esta información se presenta de manera resumida por cada carrera donde los profesores proporcionan clases.

Nombre de la carrera: Ingeniería en Alimentos	Periodo: Del 04 de noviembre al 06 de diciembre de 2021		
Número de horas clase: 370 Alimentos: 253 Otros: 117	Número de grupos atendidos: 21 Alimentos: 14 Otros: 7	Número de Materias impartidas: 18	
Número de alumnos atendidos Alimentos: 52 Hombre: 13 Mujeres: 39	Número de profesores: 12 Hombre: 5 Mujeres: 7	Alimentos: 14 Otros: 4	

Nombre de la carrera: Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos	Periodo: Del 04 de noviembre al 06 de diciembre de 2021		
Número de horas clase: 271	Número de grupos atendidos: 2	Número de Materias impartidas: 7	
Número de alumnos atendidos: 9 Hombre: 2 Mujeres: 7	Número de profesores: 6 Hombre: 3 Mujeres: 3		

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.

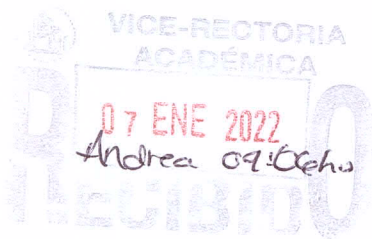
Atentamente

"Labor et Sapientia Libertas"

Hca. Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca

06 de enero de 2022

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: Segundo reporte que comprende del 04 de noviembre al 06 de diciembre de 2021.
 SEMESTRE: 2022-A

Fecha: 06 de enero de 2022.

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Mirna P. Santiago Gómez	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	106-A	UNIDAD: 2. Componentes de los alimentos. 3. Situación actual de la industria alimentaria en México. 4. Tendencias futuras en la tecnología de los alimentos.	13	30%	--	
		Sistemas de Gestión de la Calidad	706-A	UNIDAD: 2. Familias de Normas Nacionales e Internacionales de Gestión de la Calidad. 3. Herramientas para la mejora de la calidad.	14	15%	--	
2	Dra. Norma F. Santos Sánchez	Química General para Ingeniería	102-A	UNIDAD: 2. Átomos, moléculas e iones. 3. Teoría cuántica y la estructura electrónica de los átomos.	17	33%	--	
			102-B	UNIDAD: 2. Átomos, moléculas e iones. 3. Teoría cuántica y la estructura electrónica de los átomos.	16	23%	--	
3	Dr. Raúl Salas Coronado	Análisis Instrumental de Alimentos	506-A	UNIDAD: 2. Métodos espectroscópicos de análisis y componentes básicos de instrumentos. 3. Espectroscopia de absorción atómica, emisión atómica y de plasma acoplado inductivamente para el análisis de alimentos. 4. Espectroscopia de absorción y de fluorescencia molecular de UV/visible para el análisis de alimentos.	25	36%	--	
		Balance de Materia y Energía	306-A	UNIDAD: 1. Balance de la materia. 2. Sistemas unifásicos.	20	17.5%	--	

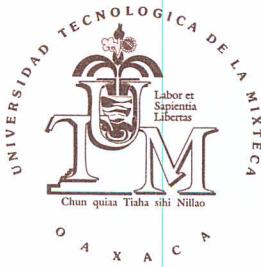


JEFATURA DE CARRERA
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
9	Q.F.B Juana Ramírez Andrade	Procesos Tecnológicos de Cereales	706-A	UNIDAD: 2. Manejo poscosecha. 3. Harina de trigo. 4. Tecnología de panificación y pastas.	37	15.7%	4	Fueron 16 h de teoría y 21 h de lab.
		Química General	131-C	UNIDAD: 2. Teoría cuántica y la estructura electrónica de los átomos. 3. Átomos, moléculas y iones. 4. Periodicidad, enlace químico y fuerzas intermoleculares.	25	25.6%	1	Fueron 19 h de teoría y 6 h de lab.
10	Dra. Paula Cecilia Guadarrama Mendoza	Química General	106-A	UNIDAD: 3. Enlace química (mitad) 4. Estequiometría y disoluciones	39	25%	3-5	Fueron 16 h de lab y 23 h de teoría
11	Dr. Fidencio Sustaita Rivera	Gestión Ambiental y Sustentabilidad	906-A	PENDIENTE				
12	M.C. Corina Cisneros Cisneros	Microbiología de Alimentos	306-A	UNIDAD: 2. Características de células procariotas. 3. Factores que influyen en el desarrollo microbiano. 4. Observación microscópica, cuantificación y detección de microorganismos. 5. Microorganismos asociados a la descomposición de los alimentos.	39	30%	2	
	Profesores totales: Hombres: 5 Mujeres: 7 Total: 12	Materias totales impartidas: Alimentos: 14 Otras: 4 Total: 18	Grupos atendidos: 21 Alimentos: 14 Otros: 7 Total: 21		horas totales de clase: 370 Alimentos: 253 Otros: 117			Alumnos atendidos para alimentos: Hombres: 13 Mujeres: 39 Total: 52

Nota: El 15 de noviembre no se laboró por ser día de asueto.





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 del sem. 2022-A. Esta información se presenta de manera resumida por cada carrera donde los profesores proporcionan clases.

Nombre de la carrera: Ingeniería en Alimentos		Periodo: Del 04 de octubre al 03 de noviembre de 2021	
Número de horas clase: 379 Alimentos: 258 Otros: 118	Número de grupos atendidos: 21 Alimentos: 14 Otros: 7	Número de Materias impartidas: 18	
Número de alumnos atendidos Alimentos: 52 Hombre: 13 Mujeres: 39	Número de profesores: 12 Hombre: 5 Mujeres: 7	Alimentos: 14	Otros: 4

Nombre de la carrera: Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos		Periodo: Del 04 de octubre al 03 de noviembre de 2021	
Número de horas clase: 144	Número de grupos atendidos: 2	Número de Materias impartidas: 7	
Número de alumnos atendidos: 9 Hombre: 2 Mujeres: 7	Número de profesores: 6 Hombre: 3 Mujeres: 3		

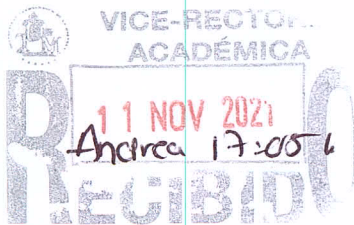
Anexo al presente, se proporciona información detallada por programa, de acuerdo al expediente con que dispone esta Jefatura y la información proporcionada por el Departamento de Servicios Escolares.

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

Atentamente
"Labor et Sapientia Libertas"

Hca. Ciudad de Huajuapán de León, Oaxaca
11 de noviembre 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: Primer reporte que comprende del 04 de octubre al 03 de noviembre de 2021.

Fecha: 11 de noviembre de 2021.

SEMESTRE: 2022-A

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dra. Mirna P. Santiago Gómez	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	106-A	UNIDAD: 1. Situación alimentaria mundial. 2. Componentes de los alimentos.	11	20%	--	La Unidad 4 se adelantó(en este reporte se presenta como unidad 2)
		Sistemas de Gestión de la Calidad	706-A	UNIDAD: 1. Antecedentes y filosofía de la calidad. 2. Familias de Normas Nacionales e Internacionales de Gestión de la Calidad.	14	30%	--	--
2	Dra. Norma F. Santos Sánchez	Química General para Ingeniería	102-A	UNIDAD: 1. Introducción. 2. Átomos, moléculas e iones.	19	25%	--	--
			102-B	UNIDAD: 1. Introducción. 2. Átomos, moléculas e iones.	19	30%	--	Se suspendieron 2 clase por acreditación de la carrera
3	Dr. Raúl Salas Coronado	Análisis Instrumental de Alimentos	506-A	UNIDAD: 1. Métodos de separación cromatográfica. 2. Métodos espectroscópicos de análisis y componentes básicos de instrumentos.	22	22%	1	Fueron 8 h de prácticas y 14 h de teoría
		Balace de Materia y Energía	306-A	UNIDAD: 1. Balance de la materia.	14	20%	--	--
4	M.C. Alma Y. Salazar Govea	Química General para Ingeniería	102-C	UNIDAD: 1. Introducción. 2. Átomos, moléculas y iones.	20	40%	--	--
		Transporte de Movimiento con Aplicaciones	506-A	UNIDAD: 1. Hidrostática. 2. Reología.	23	30%	1	Fueron 3 h de prácticas y 20 h de teoría

12	M.C. Corina Cisneros Cisneros	Microbiología de Alimentos	306-A	UNIDAD: 1. Introducción a la microbiología de alimentos. 2. Características de células procariotas.	15	20%	2	--
	Profesores totales: Hombres: 5 Mujeres: 7 Total: 12	Materias totales impartidas: Alimentos: 14 Otras: 4 Total: 18	Grupos atendidos: 21 Alimentos: 14 Otros: 7 Total: 21		horas totales de clase: 376 Alimentos: 258 Otros: 118			Alumnos atendidos para alimentos: Hombres: 13 Mujeres: 39 Total: 52

Nota: La Q.F.B. Juana Ramírez Andrade, por motivos de salud inicio clases el 18/10/21.

