

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		

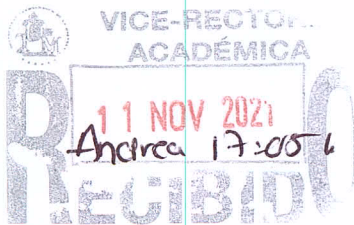
Anexo al presente, se proporciona información detallada por programa, de acuerdo al expediente con que dispone esta Jefatura y la información proporcionada por el Departamento de Servicios Escolares.

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
		Balance 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 procariontas.	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.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA

JEFATURA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS
 CONCENTRADO DE AVANCES PROGRAMÁTICOS DE LA MAESTRIA EN CIENCIAS: PRODUCTOS NATURALES Y ALIMENTOS

Fecha: 11 de noviembre de 2021.

RESUMEN DEL: Primer reporte que comprende del 4 de octubre al 03 de noviembre de 2021.

SEMESTRE: 2022-A

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
1	Dr. Héctor Arreaga González	Química de Productos Naturales	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Terpenos.	22	22.2%	--	--
2	Dra. Luz H. Villalobos Delgado	Alimentos Funcionales	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Generalidades de los alimentos funcionales. 2. Alimentos funcionales y la salud.	21	28%	--	--
3	Dra. Thalia I. Ramírez Reyes	Análisis Químico Cuantitativo	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Preparación de muestras. 2. Separaciones analíticas. 3. Filtración.	21	25%	--	--
4	Dr. Raúl Salas Coronado	Laboratorio de Investigación III	3er. Sem. MCPNyAL	PENDIENTE				
		Seminario de Investigación II	3er. Sem. MCPNyAL	PENDIENTE				
		Laboratorio de Investigación III	3er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Elegir el procedimiento estadístico correcto. 2. Métodos gráficos.	5	29%	--	--
		Seminario de Proyecto de Tesis II	3er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Escribiendo durante la investigación 2. Redacción de las secciones del trabajo de investigación	15	40%	--	--
5	Dra. Paula C. Guadarrama Mendoza	Laboratorio de Investigación I	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. La cultura de la seguridad en el laboratorio. 2. Planificación prudente de los experimentos	5	30%	--	--
		Seminario para la elaboración y registro de protocolo de tesis	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. La ciencia, tecnología e ingeniería en los productos naturales y alimentos. 2. Generación de conocimientos innovador.	15	33%	--	--