

4	Dra. Paula Cecilia Guadarrama Mendoza	Bioprocesos y Tecnología de Enzimas	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD 1 1. Caracterización de enzimas 2. Inmovilización de enzimas (tercera parte)	20	20%	Se inició con una revisión de las proteínas
		Laboratorio de Investigación II	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD 1. Introducción 2. Muestreo aleatorio 3. Proporciones y porcentajes de muestreo	20	37.5	
		Seminario de Proyecto de Tesis I	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD 1. Funciones de la escritura académica 2. Presentación de resultados	20	28.6	
5	Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez	Laboratorio de Investigación IV	4to. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Diseño efectivo de experimentos. 2. Validación y desempeño del método.	20	40%	
		Trabajos de Tesis	4to. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Aspectos claves en la escritura de la tesis. 2. Planeación y escritura de las referencias (bibliografía) 3. Escritura de materiales y métodos.	18	25%	
6	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Laboratorio de Investigación II	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Introducción. 2. Muestreo aleatorio simple. 3. Proporciones y porcentajes de muestreo.	43	30%	
		Seminario de proyecto de tesis I	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 1. Cuáles son las funciones claves en la escritura académica. 2. Cómo se deben presentar los resultados?	25	28%	
	Profesores totales: Hombres: 1 Mujeres: 5 Total: 6	Materias totales impartidas: Segundo: 6 Cuarto: 2 Total: 8	Grupos atendidos: 2		horas totales de clase: 268		Alumnos atendidos Hombres: 2 Mujeres: 5 Total: 7

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAAC.	OBSERVACIONES
5	Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez	Taller de Evaluación Sensorial	606-A	UNIDAD 1. Fundamentos y características de evaluación sensorial. 2. Panel de evaluación sensorial.	20	46%		
		Metodología de la Investigación	806-A	UNIDAD: 1. Investigación científica. 2. Concepto de la idea a investigar.	11	28%		
6	Dr. Raúl Salas Coronado	Estadística y Quimiometría	406-A	UNIDAD: 1. Bases de estadística. 2. Test de significancia.	19	25%		
7	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Procesos Tecnológicos de Frutas y Hortalizas	806-A	UNIDAD 1. Características y manejo poscosecha de frutas y hortalizas. 2. Conservación en fresco de frutas y hortalizas.	32.5	25%		
		Desarrollo de Nuevos Productos	1006-A	UNIDAD 1. Introducción al desarrollo de nuevos productos (DNP) 2. Investigación de mercados.	26	40%	3	Revisión y discusión de los fundamentos y aspectos técnicos de las prácticas 1,2 y 3
8	M.C. Alma Yadira Salazar Govea	Transferencia de Calor Y Masa con Aplicaciones	606-A	UNIDAD 1. Mecanismos de transferencia de calor y sus fundamentos.	23	25%	1	Fueron 20h de teoría y 3 de Lab.
		Operaciones por etapas de Equilibrio	806-A	UNIDAD: 1. Equilibrio líquido-vapor y líquido-líquido. 2. Destilación.	20	30%		
9	Dra. Thalía Isadora Ramírez Reyes (Cátedras)	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	806-A	UNIDAD: 1. Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria. 2. Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos.	14	31%		
		Bioquímica	406-A	UNIDAD: 1. Aspectos introductorios a la bioquímica. 2. Bioenergética.	17	25.5%		

5	Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez	Laboratorio de Investigación IV	4to. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 3. Medición de incertidumbre.	24	20%	
		Trabajos de Tesis	4to. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 4. Escritura de resultados. 5. Escritura de la introducción. 6. Escritura de la discusión	24	25%	
6	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Laboratorio de Investigación II	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 3. Proporciones y porcentajes de muestreo. 4. La estimación del tamaño de la muestra. 5. Muestreo estratificado.	74	30%	
		Seminario de proyecto de tesis I	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 3. ¿Qué se necesita saber acerca del estilo de escritura? 4. ¿Cómo acercarse a la escritura del proyecto?: Tips y estrategias y estrategias. 5. Entender el proceso continuo de comunicación científica oral y escrita.	34	30%	
	Profesores totales: Hombres: 1 Mujeres: 5 Total: 6	Materias totales impartidas: Segundo: 6 Cuarto: 2 Total: 8	Grupos atendidos: 2		horas totales de clase: 273		Alumnos atendidos Hombres: 2 Mujeres: 5 Total: 7

[Handwritten signature]

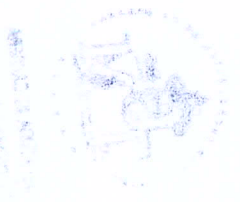


UNIVERSIDAD DE CARRERA
INGENIERIA EN ALBERGOS

No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
5	Dra. Mirra Patricia Santiago Gómez	Taller de Evaluación Sensorial Metodología de la Investigación	606-A 806-A	UNIDAD 3. Análisis sensorial en productos alimenticios. UNIDAD: 2. Concepto de la idea a investigar. 3. Planteamiento del problema de investigación.	28 15	27% 47%	- -	Las horas de clase contemplan las horas de laboratorio
6	Dr. Raúl Salas Coronado	Estadística y Quimiometría	406-A	PENDIENTE				
7	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Procesos Tecnológicos de Frutas y Hortalizas	806-A	UNIDAD 3. Etapas previas al procesamiento. 4. Sistema de envasado y fundamento de procesamiento térmico. 5. Fundamentos de procesamiento térmico. Esterilización.	51	31%	-	Fueron 19 h de Laboratorio y 32 h de práctica.
8	M. C. Alma Yadira Salazar Goyea	Transferencia de Calor y Masa con Aplicaciones Operaciones por etapas de Equilibrio	606-A 806-A	UNIDAD 1. Mecanismos de transferencia de calor y sus fundamentos. 2. Intercambiadores de calor. UNIDAD: 2. Destilación. 3. Absorción.	38 32	25% 20%	2 3	Fueron 12 h de Laboratorio y 26 h de práctica. Fueron 9 h de Laboratorio y 23 h de práctica.
9	Dra. Thalía Isadora Ramírez Reyes (Cátedras)	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria Bioquímica	806-A 406-A	UNIDAD: 2. Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. 3. HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control. UNIDAD: 2. Bioenergética. 3. Metabolismo de Carbohidratos. 4. Metabolismo de Lípidos. 5. Metabolismo de proteínas y compuestos nitrogenados.	20 25	18.8% 44.7%	- -	

I	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	PRAC.	OBSERVACIONES
5	Dra. Mirra Patricia Santiago Gómez	Taller de Evaluación Sensorial Metodología de la Investigación	606-A 806-A	UNIDAD: 3. Análisis sensorial en productos alimenticios. UNIDAD: 4. Elaboración del protocolo de investigación.	26 14	19% 18%	- -	
6	Dr. Raúl Salas Coronado	Estadística y Quimiometría	406-A	PENDIENTE				
7	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Procesos Tecnológicos de Frutas y Hortalizas	806-A	UNIDAD: 5. Fundamentos de procesamiento térmico. Esterilización. 6. Procesos tecnológicos para la conservación y transformación de frutas. 7. Procesos tecnológicos para la conservación y transformación de hortalizas. 8. Procesos tecnológicos emergentes.	54	24%	-	Ya se cubrió el 100% del programa.
8	M.C. Alma Yadira Salazar Govea	Transferencia de Calor y Masa con Aplicaciones Operaciones por etapas de Equilibrio	606-A 806-A	UNIDAD: 2. Intercambiadores de calor. 3. Mecanismos de transferencia de masa y sus fundamentos. UNIDAD: 3. Absorción. 4. Extracción sólido-líquido.	27 13	30% 30%	- -	
9	Dra. Thalía Isadora Ramírez Reyes (Cátedras)	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria Bioquímica	806-A 406-A	UNIDAD: 3. HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control. 4. Sistemas de gestión de calidad de alimentos UNIDAD: 5. Metabolismo de proteínas y compuestos nitrogenados. 6. Integración metabólica	19 23	31.2% 21.3%	- -	

5	Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez	Laboratorio de Investigación IV	4to. Sem. MCPNyAL	5. Análisis estadístico con Excel MR.	9	10%	100%	--	
		Trabajos de Tesis	4to. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 10. Corrección, impresión, encuadernación y envío. 11. El examen oral. 12. Supervisión.	9	25%	100%	--	
6	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Laboratorio de Investigación II	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 8. Muestreo cluster.	16	10%	100%	--	
		Seminario de proyecto de tesis I	2do. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 7. La presentación oral.	9	10%	100%	--	
	Profesores totales: Hombres: 1 Mujeres: 5 Total: 6	Materias totales impartidas: Segundo: 6 Cuarto: 2 Total: 8	Grupos atendidos: 2		Horas totales de clase: 92				Alumnos atendidos Hombres: 2 Mujeres: 5 Total: 7



Nº.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEÓRICO	% DEL SEMESTRE	PRACT.	OBSERVACIONES
7	Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja	Procesos Tecnológicos de Frutas y Hortalizas	806-A	UNIDAD: 8. Procesos tecnológicos emergentes.	9	20%	100%	-	Se realizó actividades de aprendizaje.
		Desarrollo de Nuevos Productos	1006-A	UNIDAD: 5. Trámites técnicos y legales.	6	--	100%	-	
8	M.C. Alma Yadira Salazar Govea	Transferencia de Calor y Masa con Aplicaciones	606-A	UNIDAD: 4. Evaporación.	12	20%	100%	-	
		Operaciones por etapas de Equilibrio	806-A	UNIDAD: 5. Extracción líquido-líquido.	11	20%	100%	-	
9	Dra. Thalia Isadora Ramírez Reyes (Cátedras)	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	806-A	UNIDAD: 4. Sistemas de gestión de calidad de alimentos	8	19%	100%	-	
		Bioquímica	406-A	UNIDAD: 6. Integración metabólica	10	8.5%	100%	--	
10	M.I.Q. Enrique Lemus Fuentes	Termodinámica	406-A	UNIDAD: 3. Relaciones termodinámicas. 4. Ciclo de refrigeración.	7	40%	100%	-	
		Fronteras de la Ingeniería en Alimentos	1006-A	UNIDAD: Repaso de la unidad 1 a la 5	5	--	100%	-	
11	Q.F.B. Ma. Gricelda Bravo Villa	Química de Alimentos	406-A	UNIDAD: 7. Aditivos. 8. Compuestos Tóxicos en alimentos.	10	10%	100%	-	
	Profesores totales: Hombres: 3 Mujeres: 8 Total: 11	Materias totales impartidas: Alimentos: 16 Otras: 2 Total: 18	Grupos atendidos: Alimentos: 5 Otros: 2 Total: 7		horas totales de clase: 158.25				Alumnos atendidos Hombres: 20 Mujeres: 36 Total: 56



