



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.

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

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

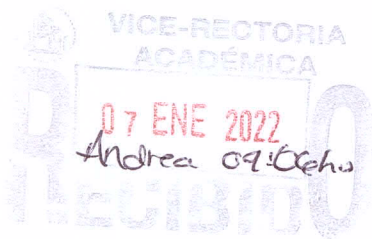
Atentamente

*"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



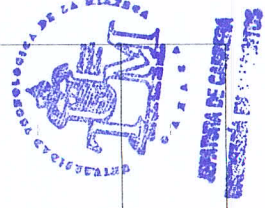
C.c.p. Expediente.

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

**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	Dr. Héctor Arreaga González	Química de Productos Naturales	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 2. Esteroides. 3. Alcaloides.	23	44.4%		
2	Dra. Luz H. Villalobos Delgado	Alimentos Funcionales	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 2. Alimentos funcionales y la salud.	20	27%	--	--
3	Dra. Thalia I. Ramírez Reyes	Análisis Químico Cuantitativo Laboratorio de Investigación I	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 3. Filtración. 4. Cromatografía de líquidos nivel semipreparativo.	21	39%		
		Seminario para la elaboración y registro de protocolo de tesis	1er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 2. Planificación prudente de los experimentos. 3. Evaluando peligros y los riesgos en el laboratorio.	11	17.5%		
4	Dr. Raúl Salas Coronado	Laboratorio de Investigación III Seminario de Investigación II	3er. Sem. MCPNyAL 3er. Sem. MCPNyAL	UNIDAD: 2. Generación de conocimiento innovador. 3. Ética en la investigación, 4. La selección del tema de estudio.	12	35%		
		Laboratorio de Investigación III	3er. Sem. MCPNyAL	PENDIENTE				
		Laboratorio de Investigación III	3er. Sem. MCPNyAL	PENDIENTE				
		Laboratorio de Investigación III	3er. Sem. MCPNyAL	3. Distribución y tipos de datos 4. Técnicas estadísticas básicas 5. Valores inconsistentes de los datos	32	42%		
		Seminario de Proyecto de Tesis II	3er. Sem. MCPNyAL	3. Elección de journal para publicar	20	20%		
5	Dra. Paula C. Guadarrama Mendoza	Laboratorio de Investigación I	1er. Sem. MCPNyAL	3. Evaluando peligros y riesgos en el laboratorio 4. Manejo de sustancias químicas 5. Trabajando con químicos	20	43%		
		Seminario para la elaboración y registro de protocolo de tesis	1er. Sem. MCPNyAL	3. Ética en la investigación. 4. La selección del tema de estudio.	20	33%		



**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%		



No.	NOMBRE DEL PROFESOR	MATERIA	GRUPO	UNIDAD Y TEMA	HORAS IMPARTIDAS	% AVANCE TEORICO	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 procariontas. 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



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS  
TECNOLÓGICAS DE LA HABANA  
PROGRESAR EN ALIMENTOS

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