

PROGRAMA DE TRABAJO
2021-2025
Por una transformación integral



Universidad Veracruzana

Plan de Desarrollo de la
Entidad Académica

Pladea
2021-2025

Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Región: Xalapa

Titular: Dr. César Ignacio Beristain Guevara

08 de diciembre de 2022

“Lis de Veracruz: Arte, Ciencia, Luz”



Universidad Veracruzana

Dr. Martín Aguilar Sánchez
Rector

Dr. Juan Ortiz Escamilla
Secretario Académico

Mtra. Lizbeth Margarita Viveros Cancino
Secretaria de Administración y Finanzas

Dra. Jaqueline del Carmen Jongitud Zamora
Secretaria de Desarrollo Institucional

Dr. César Ignacio Beristain Guevara
Coordinador de Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Participantes

M.C. Karina Ramírez Domínguez
Técnico Académico

Dra. Luz Alicia Pascual Pineda
Investigador

Dra. Maribel Jiménez Fernández
Investigador

Dra. Elia Nora Aquino Bolaños
Investigador

Datos de contacto

Dr. Luis Castelazo Ayala S/N
Edificio "R", C.P. 91190
Xalapa, Veracruz, México.

Tel. 01 (228) 840 1700
Conm. 01 (228) 840 1700
Ext. 13174, 13173
cberistain@uv.mx

www.uv.mx

Índice

1. Introducción	3
2. Diagnóstico	5
2.1 Personal académico	5
2.2 Cuerpos académicos	5
2.3 Personal administrativo	5
2.4 Posgrado	6
2.5 Infraestructura.....	7
2.6 Servicios	7
2.7 Fortalezas.....	8
2.8 Oportunidades.....	9
2.9 Debilidades	9
2.10 Amenazas.....	10
3. Planeación	10
3.1 Misión.....	10
3.2 Visión	10
3.3 Ejes, temas, objetivos, metas y acciones	11
Seguimiento y evaluación.....	26
Referencias	27

I. Introducción

El Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos (Cidea), surge primero como un laboratorio de investigación y desarrollo en alimentos (Lidea), producto de un proyecto de infraestructura auspiciado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt). El 23 de abril de 2019 se crea el Cidea, por acuerdo rectoral, ratificado por el Consejo Universitario General el 13 de mayo de 2019, iniciando sus funciones en junio del mismo año, con el objetivo de contar con un centro dedicado a la investigación de los alimentos, en la formación de recursos humanos de alto nivel y calidad; con la capacidad de ofrecer servicios de consultoría al sector público y privado que lo requiera, impulsando la sinergia académica tecnológica, se coadyuve a alcanzar la seguridad alimentaria de la población de Veracruz y de México.

Desde su creación se ha buscado ser un centro multidisciplinario, con excelencia académica y la investigación especializada para desarrollo científico y la Innovación en Ciencia, Tecnología e Ingeniería en Alimentos, para aplicarla al sector productivo, además, realizando las funciones sustantivas de docencia, vinculación y servicios, encausando sus esfuerzos en la investigación. En el aspecto de docencia, el centro aglutina a Investigadores, que han contribuido por muchos años a la formación de recursos humanos a nivel licenciatura y posgrado. Como resultado de la investigación realizada por parte de sus integrantes, ya sea de forma individual o colectiva, se han generado una amplia gama de publicaciones en torno a sus líneas de investigación, lo que ha permitido realizar vinculación con otras entidades académicas y el sector productivo.

Los integrantes del Cidea priorizan la relación investigación-docencia, por lo que las investigaciones realizadas por sus académicos son discutidas y analizadas en experiencias educativas de diversos programas educativos. En el Cidea se encuentra adscrito el programa de posgrado de la Maestría en Ciencias Alimentarias a partir del 2021, sin embargo el programa inició sus actividades en el 2002. Desde su creación, la maestría fue concebida como un programa de investigación, de modalidad escolarizada, que requiere de dedicación de tiempo completo y se enfoca en la formación de recursos humanos de alta calidad capacitados en la investigación, el desarrollo y aspectos relacionados con la alimentación,

que coadyuven en la solución de problemas relacionados con las áreas de ciencia, ingeniería, nutrición, inocuidad, entre otros y se formulen soluciones mediante la elaboración de proyectos de investigación básica y aplicada, al mismo tiempo aporten propuestas de innovación tecnológica enfocadas a la solución de las problemáticas del entorno agroindustrial.

Este programa de maestría contribuye en la implementación de las directrices para el desarrollo de investigación en alimentos, y está estructurado de acuerdo con el Programa de Trabajo Estratégico 2022-2025 para alcanzar un escenario deseable que permita posicionar al CIDEA como una entidad académica consolidada con importantes logros en beneficio de nuestra comunidad Universitaria y la población de nuestro estado.

Aunado a la investigación y docencia, el Cidea cuenta con el proyecto de servicios, en donde se cuenta con la capacidad para ofrecer servicios de análisis en productos alimenticios naturales, procesados, aguas entre otros, ya que se cuenta con la infraestructura, equipo y personal calificado, en las técnicas adecuadas, de acuerdo a las normas mexicanas vigentes.

Por lo anterior, y en congruencia con las políticas educativas y lineamientos establecidos en el Plan General de Desarrollo de la Universidad Veracruzana (PGD 2030) y de acuerdo al Programa de Trabajo 2021-2025, *Por una transformación integral*, los académicos del Cidea, estructuraron su Plan de Desarrollo Académico (Pladea 2022-2025), en donde se establecen los lineamientos y la coordinación de actividades académicas y administrativas a desempeñar, para lograr un crecimiento y consolidación de la planta académica, líneas de investigación, fortalecimientos en el área de servicios, así como la formación integral de sus estudiantes.

2. Diagnóstico

2.1 Personal académico

El Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos (Cidea) está integrado por cuatro investigadores de tiempo completo y dos técnicos académicos de la región Xalapa, de los cuales, todos los investigadores pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Aunado a lo anterior, se encuentra con la colaboración de cuatro investigadores, integrantes del núcleo académico básico de la Maestría en Ciencias Alimentarias, pertenecientes a otras entidades de la región Xalapa, los cuales todos son miembros del SNI.

Además, se cuenta con dos técnicos académicos, que dan apoyo a la investigación desarrollada en el Centro, así como en las actividades del posgrado adscrito al Centro, intervienen en la operatividad de los equipos con que cuenta el Centro, así como el apoyo a los estudiantes del posgrado.

2.2 Cuerpos académicos

El CIDEA cuenta con dos cuerpos académicos:

1. Ingeniería y fisicoquímica en alimentos (UV-CA-272) en consolidación; integrado por el Dr. César Ignacio Beristain Guevara, la Dra. Luz Alicia Pascual Pineda; y como responsable la Dra. Maribel Jiménez Fernández.
2. Horticultura sostenible y calidad poscosecha (Prodep UV-CA-139) en consolidación; integrado por la Dra. Elia Nora Aquino Bolaños, Dra. Liliana Lara Capistrán y el Dr. Ramón Zulueta, los últimos dos doctores, se encuentran adscritos a la Facultad de Ciencias Agrícolas de esta Universidad.

2.3 Personal administrativo

Dentro del personal administrativo, se cuenta un con encargado de la administración (contrato eventual) y una mecanógrafa para apoyo al posgrado de la Maestría en Ciencias Alimentarias (interino).

2.4 Posgrado

En el Cidea, se encuentra adscrito el programa de posgrado la Maestría en Ciencias Alimentarias que inicio actividades en febrero de 2002. Desde su creación, la maestría fue concebida como un programa de investigación, de modalidad escolarizada, que requiere de dedicación de tiempo completo y se enfoca en la formación de recursos humanos de alta calidad capacitados en la investigación, el desarrollo y aspectos relacionados con la alimentación, que coadyuven en la solución de problemas relacionados con las áreas de ciencia, ingeniería, nutrición, inocuidad, entre otros y se formulen soluciones mediante la elaboración de proyectos de investigación básica y aplicada, al mismo tiempo aporten propuestas de innovación tecnológica enfocadas a la solución de las problemáticas del entorno agroindustrial. Actualmente cuenta con 8 académicos que participan en este posgrado, quienes forman parte de dos líneas de investigación:

1. **Procesamiento, estabilidad y biodisponibilidad de productos alimenticios.** En esta línea se analizan los puntos críticos que intervienen en el procesamiento y desarrollo de alimentos, microestructura y fenómenos de transferencia de calor y masa, durante los procesos de transformación. Se obtienen, preparan y caracterizan nuevos materiales complejos utilizados para la elaboración de emulsiones y de microcápsulas. Se busca proteger a los principios activos, tales como probióticos, aromas, sabores y antioxidantes que puedan ser utilizados en otros sistemas sin que se degraden. Para posteriormente evaluar su funcionalidad en sistemas *in vitro e in vivo*. En esta línea se estudian los principios de conservación físicos, químicos y microbiológicos que intervienen en el deterioro de los alimentos para lograr su estabilidad durante el almacenamiento.
2. **Calidad funcional, nutrimental y sensorial de alimentos.** Tiene como objetivo la identificación y caracterización de alimentos y/o de sus compuestos bioactivos; así como también formular propuestas para conservar y/o mejorar la calidad nutrimental y sensorial de alimentos frescos o procesados. Además, el desarrollo de nuevos productos con propiedades benéficas para la salud, que incidan en la economía de los productores regionales y pequeños empresarios.

El programa de posgrado Maestría en Ciencias Alimentarias (MCA) interactúa con diversos actores sociales, institucionales, académicos y productivos, con los cuales ha establecido acuerdos de colaboración, convenios y/o cartas de intención. Derivado de esta interacción, se han generado diversos productos de difusión, divulgación y transferencia de conocimientos, así como proyectos de tesis, memorias en congresos y artículos.

2.5 Infraestructura

En el Cidea, se han establecido acciones para optimizar y compartir el uso de instalaciones, cuenta con espacios para profesores y estudiantes, así como con el equipamiento funcional necesario para operar de manera eficiente:

- 1) Estabilidad y almacenamiento de los alimentos,
- 2) Análisis instrumental,
- 3) Inocuidad alimentaria,
- 4) Ingeniería y Físicoquímica.

Estos laboratorios se encuentran destinados al desarrollo de proyectos de investigación de los académicos y estudiantes, así como los servicios que se ofrecen; los cuales cuentan con la infraestructura básica indispensable para el trabajo rutinario de un laboratorio de alimentos y con equipo especializado que permite generar conocimiento de frontera el cual es difundido a través de revistas especializadas indizadas en la WEB of SCIENCE, en SCOPUS y en Research Gate.

2.6 Servicios

El Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos (Cidea) ofrece servicios de análisis microbiológico y físicoquímico en alimentos de origen natural, procesados y agua de diferentes fuentes, así como también tablas nutrimentales. Además de asesorías profesionales, impartición de cursos y seminarios sobre el manejo adecuado de los alimentos. Algunos de los beneficios que puede obtener al contratarlos son: conocer la calidad de sus productos y así poder mejorarlos; disponer de un aval para sus clientes ganando su confianza y fidelidad, además de cumplir con la normativa vigente.

De acuerdo a lo anterior, se puede diagnosticar que Cidea cuenta con lo siguiente:

2.7 Fortalezas

1. El 100% de los profesores adscritos al Cidea que imparten clases en el posgrado cuenta con el grado de doctor y tienen reconocimiento de perfil Prodep.
2. El 100% de los investigadores son miembros del Sistema Nacional de Investigadores.
3. El CIDEA cuenta con un posgrado de Maestría en Ciencias Alimentarias.
4. Los académicos colaboran con profesores de diferentes dependencias de nuestra Universidad región Xalapa y Orizaba, con lo cual, los colaboradores participan y fortalecen el programa.
5. El núcleo académico del posgrado mantiene relaciones de investigación con académicos de otras dependencias de nuestro país, principalmente del Instituto Tecnológico de Tepic, Instituto Tecnológico de Veracruz, Universidad Autónoma de Querétaro, Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav) del IPN, Campus Querétaro, Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (Ciidir) del IPN, Unidad Oaxaca, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del IPN, Instituto de Ecología (Inecol), Xalapa, Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (Item) Campus Querétaro. Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) Iztapalapa.
6. La producción científica de los profesores del Cidea es de buena calidad y se ve reflejada por sus publicaciones en revistas indexadas.
7. Cuenta con infraestructura para ofrecer servicios al público en general y comunidad universitaria.

2.8 Oportunidades

1. Mantener la Maestría en Ciencias Alimentarias dentro del Padrón Nacional de Posgrados de Conacyt y lograr su consolidación a nivel internacional.
2. Los profesores del Cidea imparten clases en las facultades, tales como la Facultad de Nutrición, Ingeniería en Alimentos, Maestría en Biorgánica, las cuales son afines al programa de la maestría promoviendo la integración de estudiantes al posgrado.
3. Ampliar los servicios que se ofrecen, siempre y cuando se cuente con materiales, equipos e insumos.
4. Se cuenta con el perfil y el número de académicos en el SNI para crear el Doctorado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.
5. Se tiene el equipamiento especializado para aumentar los servicios externos que se ofrecen a la sociedad.
6. Se cuenta con los conocimientos y el perfil para ofrecer capacitación a productores en diferentes áreas.
7. Integrar un catálogo de servicios de acuerdo a la capacidad de personal, reactivos y equipos.

2.9 Debilidades

1. El número de académicos del Cidea no es suficiente, por lo que se requiere la incorporación de nuevos investigadores adscritos a la dependencia, para que fortalezcan al grupo de trabajo.
2. Se carece de un almacén para reactivos y material, la habilitación de baños en la segunda planta y un laboratorio de análisis sensorial.
3. Existe un bajo número de actividades a través de intercambio académico.
4. Se necesitan técnicos para coadyuvar en el manejo de equipo especializado y poder ofrecer más servicios externos.
5. No se tienen los recursos económicos programados para dar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo especializado.

2.10 Amenazas

1. Los financiamientos privados y gubernamentales para realizar investigación básica ha disminuido.
2. La planta académica es insuficiente para diversificar las LGAC hacia proyectos de investigación aplicada.
3. Los profesores deben mantener haciendo investigación de calidad, para continuar con su reconocimiento en el SNI o subir de nivel.
4. El equipo puede dejar de funcionar adecuadamente o descomponerse sino se le brinda mantenimiento por no contar con las pólizas que cubran el servicio.

3. Planeación

3.1 Misión

El Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos es una entidad académica de investigación de la Universidad Veracruzana adscrita a la Dirección General de Investigaciones, destinado a la investigación y enseñanza superior, cuya finalidad, es formar recursos humanos de alto nivel con conocimientos científicos, tecnológicos y de innovación que contribuyan a la solución de los problemas de seguridad alimentaria, así como en el proceso y aplicación de nuevas tecnologías para mejorar la calidad de los alimentos. Que además brinda servicios de análisis en agua, alimentos naturales y procesados, a empresas públicas y privadas.

3.2 Visión

Ser un centro de investigación reconocido a nivel nacional e internacional por la calidad en sus investigaciones y por la formación de recursos humanos, que sirva como referente en la solución a los problemas alimentarios y en la contribución en el crecimiento y desarrollo sustentable del estado y del país.

3.3 Ejes, temas, objetivos, metas y acciones

Eje 1 Derechos humanos

Tema 1.2 Interculturalidad de poblaciones originarias, afrodescendientes y comunidades equiparables

Objetivo

1.2.1. Promover la Interculturalidad con el propósito de garantizar una educación superior equitativa, inclusiva, pertinente y de calidad que permita combatir brechas socioeconómicas, regionales y de género.

Meta

1.2.1.1. A partir del 2022, promover al 100% un ambiente adecuado para el desarrollo de los derechos humanos y, en concreto, sobre los pueblos originarios, afrodescendientes y comunidades equiparables como parte de la comunidad universitaria.

Acción

1.2.1.1.1 Crear un espacio en la página institucional en donde se fomente la interculturalidad.

Tema 1.3 Igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación

Objetivo

1.3.1. Promover la igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación para evitar violencia en cualquiera de sus manifestaciones.

Meta

1.3.1.1 Para el 2025 contar con al menos 2 platicas relacionadas con la igualdad, inclusión y no discriminación, para promover un ambiente adecuado sin discriminación y violencia en la dependencia y los programas educativos adscritos a la dependencia.

Acciones

1.3.1.1.1 Solicitud el apoyo a la Ceguv para las pláticas en contra de la violencia de género y discriminación.

1.3.1.1.2 Crear un espacio en la página institucional en donde se fomente la igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación.

Eje 2 Sustentabilidad

Tema 2.5 Calidad ambiental y gestión del campus

Objetivo

2.5.1. Implementar acciones emanadas del Plan Maestro de sustentabilidad en la entidad.

Meta

2.5.1.1 A partir del 2023, implementar al menos una acción para la sustentabilidad de la calidad ambiental y gestión de la entidad.

Acción

2.5.1.1.1 Implementación acciones de sustentabilidad en la entidad, como manejo adecuado de residuos de químicos, biológicos y contaminantes e implementación de filtros y bombas para la captación y distribución de agua de lluvias.

Eje 3 Docencia e innovación académica

Tema 3.6 Personal académico

Objetivo

3.6.1 Coadyuvar a asegurar el incremento en la calidad educativa de los programas educativos que se imparten en la entidad.

Meta

3.6.1.1 Coadyuvar para que al año 2025 el 75% del personal académico tenga el perfil del Sistema Nacional de Investigadores.

Acción

3.6.1.1.1 Implementación de apoyos a las investigaciones del personal académico para que mantengan su producción y aseguramiento en el Sistema Nacional de Investigadores.

Objetivo

3.6.2 Coadyuvar a asegurar una mayor habilitación y reconocimiento de las labores realizadas por el personal académico, la mejora de las condiciones laborales y de los procesos académicos administrativos en las que estos participan.

Meta

3.6.2.1 Incentivar para que en el año 2025 se incremente el nivel de consolidación de al menos uno de los Cuerpos Académicos de la entidad.

Acción

3.6.2.1.1 Implementación de incentivos para incrementar el número de publicaciones, recursos humanos e incidencia social

Eje 4 Investigación e Innovación

Tema 4.1 Investigación y posgrado

Objetivo

4.1.1 Fortalecer y Fomentar la investigación científica, el desarrollo y la innovación en alimentos para dar solución a problemas alimentarios locales, regionales y nacionales.

Meta

4.1.1.1 A partir del 2022, el 70% de los investigadores adscritos a la entidad contribuyen al fortalecimiento de las investigaciones enfocadas a la solución de problemas alimentarios.

Acción

4.1.1.1.1 Gestionar la contratación de dos nuevos investigadores para el fortalecimiento de la investigación y programas de posgrado.

Meta

4.1.1.2 Al 2024 se impartirá en la Dependencia, el Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos

Acción

4.1.1.2.1 Coordinación y gestión para dar de alta el doctorado ante la Universidad Veracruzana.

Meta

4.1.1.3 Para el 2025 obtener el registro del Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos ante el Sistema Nacional de Posgrados.

Acción

4.1.1.3.1 Coordinación y gestión para dar cumplimiento con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir al Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos en el registro.

Meta

4.1.1.4 Para el 2024, obtener el Reconocimiento de calidad por el Sistema Nacional de Posgrados para la Maestría en Ciencias Alimentarias.

Acción

4.1.1.4.1 Coordinación y gestión para cumplir con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir a la Maestría en Ciencias Alimentarias.

Meta

4.1.1.5 Para el 2025 obtener el Reconocimiento de calidad por el Sistema Nacional de Posgrados para el Doctorado en Ciencias y Tecnología en Alimentos.

Acción

4.1.1.5.1 Coordinación y gestión para cumplir con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir al Doctorado en Ciencias y Tecnología en Alimentos.

Meta

4.1.1.6 Para el año 2023, contar con el plan de estudios de la Maestría en Ciencias Alimentarias actualizado.

Acción

4.1.1.6.1 Gestión del proceso interno de la actualización del Plan de estudios de la Maestría en Ciencias Alimentarias y realizar el proceso para su aprobación por parte de H. Consejo Universitario.

Meta

4.1.1.7 Para el año 2025. El 100% de los investigadores, mantendrán su Reconocimiento en el Sistema Nacional de Investigadores

Acción

4.1.1.7.1 Implementación de las condiciones para que los investigadores generen, al menos un producto científico o tecnológico de calidad al año.

Meta

4.1.1.8 Para el año 2025 desarrollar, con financiamiento interno y/o externo, al menos un proyecto de investigación que incida en la solución de problemas alimentarios y con impacto positivo en la calidad de los posgrados en ciencias alimentarias.

Acción

4.1.1.8.1 Participación en convocatorias de organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos externos para investigación.

Meta

4.1.1.9 Para el 2025, promocionar a la investigación inter, multi y/o transdisciplinaria enfocada a la atención de los objetivos de desarrollo sostenible que marca la ONU.

Acción

4.1.1.8.1 Participación en convocatorias de organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos externos para investigación.

Objetivo

4.1.2 Fortalecer la vinculación través de la prestación de servicios y la transferencia tecnológica.

Meta

4.1.2.1 Para el año 2025, afianzar e incrementar en un 10% ampliar la cartera de servicios y transferencia de tecnología que contribuya a la solución de los problemas del sector productivo y alimentario, con la consecuente obtención de recursos extraordinarios.

Acciones

4.1.2.1.1 Actualización la cartera de servicios de análisis y asesoría para la producción, conservación, procesamiento y almacenamiento de alimentos.

4.1.2.1.2 Implementación el plan de mantenimiento de equipos de laboratorio e infraestructura.

4.1.2.1.3 Gestión de la contratación de un técnico académico para el uso de los equipos de laboratorio altamente especializados, con los que ya se cuenta.

4.1.2.1.4 Ampliación de la cartera de servicios de análisis y asesoría al sector alimenticio.

4.1.2.1.5 Difusión y promoción de la cartera de servicios de análisis y asesoría dirigidos al sector productivo, a la comunidad universitaria y al público en general.

Objetivo

4.1.3 Promover la divulgación de la ciencia a través de los diversos medios de comunicación universitaria y de la región.

Meta

4.1.3.1 Para el 2025, al menos el 50% de los investigadores difundirán sus investigaciones en foros de divulgación local, regional o nacional.

Acciones

4.1.3.1.1 Elaboración de al menos dos spots de difusión de los resultados de las investigaciones científicas realizadas por académicos.

4.1.3.1.2 Promoción de la participación de los académicos en audiencias no especializadas (comunidades, foros, entre otros) para la difusión de los resultados de sus investigaciones

4.1.3.1.3 Publicación de los resultados de las investigaciones en revistas de difusión y/o nacionales

Eje 5 Difusión de la cultura y extensión de los servicios

Tema 5.3 Extensión de los servicios

Objetivo

5.3.1. Coadyuvar a proveer servicios especializados y de calidad a los sectores público, privado y social, en apego a la legalidad, los derechos humanos y la sustentabilidad.

Meta

5.3.1.1 Colaborar en la certificación de por lo menos un laboratorio para brindar servicios al sector productivo e industrial, al 2025.

Acciones

5.3.1.1.1 Participación, con el apoyo de las entidades académicas de investigación, en la certificación de un laboratorio de análisis de alimentos para brindar servicios al sector.

Objetivo

5.4.1 Coadyuvar a promover e impulsar la internacionalización entre los académicos de las entidades académicas adscritas a la DGI.

Meta

5.4.1.1 Implementar, al 2023, un sitio web para la difusión de productos y servicios universitarios.

Acción

5.4.1.1.1 Participación, con el apoyo de la Coordinación de Gestión y Divulgación de la Investigación, del diseño e implementación de un sitio web servicios de análisis de la calidad de alimentos.

Eje 6 Administración y Gestión Institucional

Tema 6.2 Financiamiento y funciones sustantivas

Objetivo

6.2.1 Coadyuvar a fortalecer el catálogo de servicios universitarios.

Meta

6.2.1.1 A partir del 2023, colaborar mediante catálogo de cursos y talleres que se puedan realizar al interior de la dependencia.

Acción

6.2.1.1 Integración del formulario y levantamiento del censo de cursos y talleres.

Objetivo

6.5.1 Coadyuvar e impulsar el desarrollo de las actividades de investigación, académicas y de gestión en condiciones óptimas.

Meta

6.5.1.1 1 Para el año 2025, gestionar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con que cuenta la dependencia.

Acción

6.5.1.1.1 Elaboración un documento de plan de mantenimiento de equipo.

Meta

6.5.1.2 Para el año 2025, contar con al menos dos aulas para la impartición de clases, así como un laboratorio de evaluación sensorial y la instalación de accesos para personas con discapacidad.

Acción

6.5.1.2.1 Presentación de una propuesta a la Dirección de Proyectos, Construcciones y Mantenimiento la para adecuación y creación de espacios y accesos en vista a la inclusión de persona con discapacidad.

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
1. Derechos Humanos	1.2 Interculturalidad de poblaciones originarias, afrodescendientes y comunidades equiparables	1.2.1.1 Promover el enfoque intercultural de los programas educativos de la entidad.	1.2.1.1.4. Propiciar un ambiente adecuado para el respeto a los pueblos originarios.	1.2.1. Promover la Interculturalidad con el propósito de garantizar una educación superior equitativa, inclusiva, pertinente y de calidad que permita combatir brechas socioeconómicas, regionales y de género.	1.2.1.1 A partir del 2022, promover al 100% un ambiente adecuado para el desarrollo de los derechos humanos y, en concreto, sobre los pueblos originarios, afrodescendientes y comunidades equiparables como parte de la comunidad universitaria	100 %	100 %	100 %	100 %	1.2.1.1.1 Crear un espacio en la página institucional en donde se fomente la interculturalidad.
	1.3 Igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación	1.3.1.1 Garantizar la igualdad, inclusión y no discriminación en los procesos de admisión a la dependencia.	1.3.1.1.1 Aplicación de instrumentos a la comunidad de la dependencia para la generación de información sobre violencia y sus manifestaciones, para su atención focalizada.	1.3.1 Promover la igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación para evitar violencia en cualquiera de sus manifestaciones.	1.3.1.1 Para el 2025 contar con al menos 2 platicas relacionadas con la igualdad, inclusión y no discriminación, para promover un ambiente adecuado sin discriminación y violencia en la dependencia y los programas educativos adscritos a la dependencia		1		2	1.3.1.1.1 Solicitud el apoyo a la Ceguv para las pláticas en contra de la violencia de género y discriminación. 1.3.1.1.2 Crear un espacio en la página institucional en donde se fomente la igualdad sustantiva, inclusión y no discriminación.
2. Sustentabilidad	2.5 Calidad ambiental y gestión del campus	2.5.1.1. Incorporar a partir de las 2022 acciones sobre temas de sustentabilidad en el Programa educativo de la entidad	2.5.1.1.1 Impulso a la socialización, apropiación e implementación de las acciones de sustentabilidad	2.5.1 Implementar acciones emanadas del Plan Maestro de sustentabilidad en la entidad.	2.5.1.1 A partir del 2023, implementar al menos una acción para la sustentabilidad de la calidad ambiental y gestión de la entidad.		1	1		2.5.1.1.1 Implementación acciones de sustentabilidad en la entidad, como manejo adecuado de residuos de químicos, biológicos y contaminantes e implementación de filtros y bombas para la captación y distribución de agua de lluvias.

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
3. Docencia e innovación académica	3.6. Personal académico	3.6.1.2. Contar con una normativa para la evaluación de desempeño académico y docente que tengan como resultado la mejora en la calidad educativa que ofrece la Universidad	3.6.1.2.1. Incremento de los profesores de tiempo completo con reconocimiento del SNI.	3.6.1. Coadyuvar a asegurar el incremento en la calidad educativa de los programas educativos que se imparten en la entidad	3.6.1.1 Coadyuvar para que al año 2025 el 75% del personal académico tenga el perfil del Sistema Nacional de Investigadores.				75%	3.6.1.1.1 Implementación de apoyos a las investigaciones del personal académico para que mantengan su producción y aseguramiento en el Sistema Nacional de Investigadores.
3. Docencia e innovación académica	3.6 Personal académico	3.6.1.2 Contar a partir del 2023 con las condiciones para que los Cuerpos Académicos de la entidad incrementen o se mantengan en grado en se encuentran	3.6.1.2.6 Apoyo para que los cuerpos académicos de la dependencia logren o mantengan el grado de reconocimiento Consolidado registrados ante la SEP	3.6.2 Coadyuvar a asegurar una mayor habilitación y reconocimiento de las labores realizadas para el personal académico, la mejora de las condiciones laborales y de los procesos académicos administrativos en las que estos participan	3.6.2.1 Incentivar para que en el año 2025 se incremente el nivel de consolidación de al menos uno de los Cuerpos Académicos de la entidad.				1	3.2.1.2.1 Implementación de incentivos para incrementar el número de publicaciones, recursos humanos e incidencia social

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
4. Investigación e Innovación	4.1 Investigación y posgrado	4.1.1.1 A partir del 2022, contar con un programa estratégico que fortalezca la investigación y el posgrado, incentive investigaciones inter, multi y transdisciplinarias de calidad	4.1.1.1.1 Contratación de nuevos investigadores, a través de convocatorias de alcance nacional e internacional, para el fortalecimiento de los programas Educativos de la Entidad	4.1.1 Fortalecer y Fomentar la investigación científica, el desarrollo y la innovación en alimentos para dar solución a problemas alimentarios locales, regionales y nacionales.	4.1.1.1 A partir del 2022, el 70% de los investigadores adscritos a la entidad contribuyen al fortalecimiento de las investigaciones. 4.1.1.2 Al 2024 se impartirá en la Dependencia, el Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos 4.1.1.3 Para el 2025 obtener el registro del Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos ante el Sistema Nacional de Posgrados. 4.1.1.4 Para el 2024, obtener el Reconocimiento de calidad por el Sistema Nacional de Posgrados para la Maestría en Ciencias Alimentarias. 4.1.1.5 Para el 2025 obtener el Reconocimiento de calidad por el Sistema Nacional de Posgrados para el Doctorado en Ciencias y Tecnología en Alimentos.	70%				4.1.1.1.1 Gestión de la contratación de dos nuevos investigadores para el fortalecimiento de la investigación y programas de posgrado. 4.1.1.2.1 Coordinación y gestión para dar de alta el doctorado ante la Universidad Veracruzana. 4.1.1.3.1 Coordinación y gestión para dar cumplimiento con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir al Doctorado en Ciencias y Tecnología de Alimentos en el registro. 4.1.1.4.1 Coordinación y gestión para cumplir con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir a la Maestría en Ciencias Alimentarias. 1.1.5.1 Coordinación y gestión para cumplir con los indicadores del Sistema Nacional de Posgrados para incluir al Doctorado en Ciencias y Tecnología en Alimentos.

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
4. Investigación e Innovación	4.1 Investigación y posgrado	4.1.1.1 A partir del 2022, contar con un programa estratégico que fortalezca la investigación y el posgrado, incentive investigaciones inter, multi y transdisciplinarias de calidad	4.1.1.1.1 Contratación de nuevos investigadores, a través de convocatorias de alcance nacional e internacional, para el fortalecimiento de los programas Educativos de la Entidad	4.1.1 Fortalecer y Fomentar la investigación científica, el desarrollo y la innovación en alimentos para dar solución a problemas alimentarios locales, regionales y nacionales.	4.1.1.6 Para el año 2023, contar con el plan de estudios de la Maestría en Ciencias Alimentarias actualizado		1			4.1.1.6.1 Gestión del proceso interno de la actualización del Plan de estudios de la Maestría en Ciencias Alimentarias y realizar el proceso para su aprobación por parte de H. Consejo Universitario.
					4.1.1.7 Para el año 2025. El 100% de los investigadores, mantendrán su Reconocimiento en el Sistema Nacional de Investigadores			100 %	4.1.1.7.1 Implementación de las condiciones para que los investigadores generen, al menos un producto científico o tecnológico de calidad al año.	
					4.1.1.8 Para el año 2025 desarrollar, con financiamiento interno y/o externo, al menos un proyecto de investigación que incida en la solución de problemas alimentarios y con impacto positivo en la calidad de los posgrados en ciencias alimentarias.			1	4.1.1.8.1 Participación en convocatorias de organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos externos para investigación.	
				4.1.1.9 Para el 2025, promocionar a la investigación inter, multi y/o transdisciplinaria enfocada a la atención de los objetivos de desarrollo sostenible que marca la ONU.				1	4.1.1.9.1 Colaboración con pares académicos de instituciones de reconocido prestigio en la realización de proyectos de investigación que impacten en la calidad de los programas de posgrados en Ciencias Alimentarias	

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
4. Investigación e Innovación	4.1 Investigación y posgrado	4.1.1.1 A partir del 2022, contar con un programa estratégico que fortalezca la investigación y el posgrado incentivo investigaciones inter, multi y transdisciplinarias de calidad.	4.1.1.1.1 Contratación de nuevos investigadores, a través de convocatorias de alcance nacional e internacional, para el fortalecimiento de los programas Educativos de la Entidad.	4.1.2 Fortalecer la vinculación través de la prestación de servicios y la transferencia tecnológica.	4.1.2.1 Para el año 2025, afianzar e incrementar en un 10% ampliar la cartera de servicios y transferencia de tecnología que contribuya a la solución de los problemas del sector productivo y alimentario, con la consecuente obtención de recursos extraordinarios.		5%		10%	<p>4.1.2.1.1 Actualización la cartera de servicios de análisis y asesoría para la producción, conservación, procesamiento y almacenamiento de alimentos.</p> <p>4.1.2.1.2 Implementación el plan de mantenimiento de equipos de laboratorio e infraestructura.</p> <p>4.1.2.1.3 Gestión de la contratación de un técnico académico para el uso de los equipos de laboratorio altamente especializados, con los que ya se cuenta.</p> <p>4.1.2.1.4 Ampliación de la cartera de servicios de análisis y asesoría al sector alimenticio.</p> <p>4.1.2.1.5 Difusión y promoción de la cartera de servicios de análisis y asesoría dirigidos al sector productivo, a la comunidad universitaria y al público en general.</p>

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Pladea						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
4. Investigación e Innovación	4.1 Investigación y posgrado	4.1.1.1 A partir del 2022, contar con un programa estratégico que fortalezca la investigación y el posgrado incentivo investigaciones inter, multi y transdisciplinarias de calidad.	4.1.1.1.1 Contratación de nuevos investigadores, a través de convocatorias de alcance nacional e internacional, para el fortalecimiento de los programas Educativos de la Entidad.	4.1.3 Promover la divulgación de la ciencia a través de los diversos medios de comunicación universitaria y de la región	4.1.3.1 Para el 2025, al menos el 50% de los investigadores difundirán sus investigaciones en foros de divulgación local, regional o nacional		10%	20%	50%	<p>4.1.3.1.1 Elaboración de al menos dos spots de difusión de los resultados de las investigaciones científicas realizadas por académicos.</p> <p>4.1.3.1.2 Promoción de la participación de los académicos en audiencias no especializadas (comunidades, foros, entre otros) para la difusión de los resultados de sus investigaciones</p> <p>4.1.3.1.3 Publicación de los resultados de las investigaciones en revistas de difusión y/o nacionales</p>
5. Difusión de la cultura y extensión de los servicios	5.3 Extensión de los servicios	5.3.1.1 A partir de 2023 contar con un programa de vinculación que atienda a los campos emergentes en que la UV deba participar y que determine la viabilidad de la extensión de los servicios al sector productivo.	5.3.1.1.6 Certificación de un laboratorio de evaluación sensorial y un laboratorio para realizar análisis fisicoquímicos de alimentos para brindar servicios al sector productivo e industrial	5.3.1. Coadyuvar a proveer servicios especializados y de calidad a los sectores público, privado y social, en apego a la legalidad, los derechos humanos y la sustentabilidad.	5.3.1.1 Colaborar en la certificación de por lo menos un laboratorio para brindar servicios al sector productivo e industrial, al 2025				1	5.3.1.1.1 Participación, con el apoyo de las entidades académicas de investigación, en la certificación de un laboratorio de análisis de alimentos para brindar servicios al sector
5. Difusión de la cultura y extensión de los servicios	5.4 Internacionalización.	5.4.1.2 Promover a partir del 2022 la extensión de los servicios de análisis de calidad de alimentos a través de la implementación de un sitio web de servicios universitarios	5.4.1.2.1 Promoción de la participación de todas las áreas académicas en la integración del sitio web de los servicios que se puedan realizar en la entidad	5.4.1 Coadyuvar a promover e impulsar la internacionalización entre los académicos de las entidades académicas adscritas a la DGI	5.4.1.1 Implementar, al 2023, un sitio web para la difusión de productos y servicios universitarios]		1			5.4.1.1.1 Participación, con el apoyo de la Coordinación de Gestión y Divulgación de la Investigación, del diseño e implementación de un sitio web servicios de análisis de la calidad de alimentos

Matriz de objetivos, metas y acciones

Programa de Trabajo 2021-2025				Plader, Pladea y Plade						
Eje transversal o estratégico	Tema	Meta	Acción	Objetivo	Meta específica	Grado de progreso				Acciones
						2022	2023	2024	2025	
6. Administración y Gestión Institucional	6.2 Financiamiento y funciones sustantivas	6.2.1.3 Alcanzar al 2025 el 3% de recursos propios conforme al presupuesto anual	6.2.1.3.1 Fortalecer el catálogo de servicios universitarios mediante la impartición de los cursos, talleres, diplomados y certificaciones que pueden ser impartidos por la dependencia	6.2.1 Coadyuvar a fortalecer el catálogo de servicios universitarios	6.2.1.1 A partir del 2023, colaborar mediante catálogo de cursos y talleres que se puedan realizar al interior de la dependencia.		1	1	1	6.2.1.1.1 Integración del formulario y levantamiento del censo de cursos y talleres
6. Administración y Gestión Institucional	6.5 Infraestructura física y tecnológica	6.5.1.2 A partir del 2022 contar con un plan estratégico de proyectos, construcciones y mantenimiento de la infraestructura física, necesidades de la comunidad universitaria y con enfoque de derechos humanos.	6.5.1.2.1 Incremento, de por lo menos 20%, de los espacios universitarios y tecnológicos que garanticen el desarrollo de las actividades académicas y de gestión en condiciones óptimas y con atención a la sustentabilidad, la seguridad de los usuarios y la accesibilidad y la inclusión de personas con discapacidad	6.5.1 Coadyuvar e impulsar el desarrollo de las actividades de investigación, académicas y de gestión en condiciones óptimas.	6.5.1.1 Para el año 2025, gestionar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con que cuenta la dependencia. 6.5.1.2 Para el año 2025, contar con al menos dos aulas para la impartición de clases, así como un laboratorio de evaluación sensorial y la instalación de accesos para personas con discapacidad				1 4	6.5.1.1.1 Elaboración un documento de plan de mantenimiento de equipo. 6.5.1.2.1 Presentación de una propuesta a la Dirección de Proyectos, Construcciones y Mantenimiento la para adecuación y creación de espacios y accesos en vista a la inclusión de persona con discapacidad.

Seguimiento y evaluación

El seguimiento, evaluación y actualización del Pladea-Cidea 2022-2025 se realizará a través de:

- Cuerpos Académicos
- Consejo Técnico
- Núcleo Básico del Posgrado
- Junta Académica

Para garantizar el cumplimiento de las acciones para la consecución de los objetivos y metas establecidas en el Pladea 2022 – 2025 del CIDEA, los integrantes de este centro realizarán el seguimiento detallado en reuniones calendarizadas periódicamente al término de cada periodo escolar. En cada reunión los responsables del plan y los directivos del centro establecerán los instrumentos de evaluación que permitan verificar los avances de los programas. Una vez identificados los objetivos y metas que no se alcanzaron, se hará un análisis al respecto para implementar estrategias que permitan concluir dichas metas. A través del responsable de cada programa, el Centro contará con la información oportuna y suficiente sobre los riesgos y/o amenazas que pudieran limitar el cumplimiento del programa que se presenten durante su ejecución. Lo anterior permitirá replantear la planeación y la evaluación de los programas.

La evaluación y seguimiento del Pladea-2022- 2025 se llevará a cabo anualmente a través de la Junta Académica y consistirá en revisar las líneas de acción y metas que debieron cumplirse, definiendo las causas de aquellas que no se lograron concretar. Dado que este documento es de discusión interna al Cidea, puede ser actualizado, modificado, adecuado y mejorado periódicamente, de acuerdo a las observaciones pertinentes y que estén acordes a las políticas vigentes de nuestra máxima casa de estudios.

Referencias

Plan General de Desarrollo 2030.

<https://www.uv.mx/documentos/files/2019/05/UV-Plan-General-de-Desarrollo-2030.pdf>

Programa de Trabajo Estratégico 2021-2025, Por una transformación integral

<https://www.uv.mx/documentos/files/2022/03/Programa-Trabajo-2021-2025.pdf>

Dirección de Planeación Institucional. Elaboración de PLADEA y PLADE 2022-2025.

Siglarlo

Pladea	Plan de Desarrollo de la Entidad Académica
Cidea	Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos
Lidea	Laboratorio de Investigación y Desarrollo en Alimentos
Conacyt	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
PGD	Plan General de Desarrollo
SNI	Sistema Nacional de Investigadores
MCA	Maestría en Ciencias Alimentarias
Promep	Programa de Mejoramiento del Profesorado
Prodep	Programa para el Desarrollo Profesional Docente
Cinvestav	Centro de Investigación y de Estudios Avanzados
IPN	Instituto Politécnico Nacional
Ciidir	Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional
Inecol	Instituto de Ecología
Itesm	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
UAM	Universidad Autónoma Metropolitana
LGAC	Líneas de Generación y Aplicación del conocimiento

“Lis de Veracruz: Arte, Ciencia, Luz”

www.uv.mx

