

MINUTA DE TRABAJO DE LA REUNIÓN DEL DÍA 5 DE AGOSTO DE LAS COMISIONES CODIRPES DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS DE XALAPA Y ORIZABA

Después de analizar la situación de programas semejantes, y las necesidades derivadas de las opiniones de estudiantes, egresados, sector productivo y especializado consultado durante las diferentes etapas de este trabajo de rediseño, consideramos que se debe ajustar el programa de estudios de Ingeniería en Alimentos de la forma que a continuación se describe.

1. Nivelar el número de horas disponibles para el programa de alimentos al número de horas de las demás ingenierías ya que el número de horas de los programas de Ingeniería Química (226 h), Ingeniería en Biotecnología (230 h) e Ingeniería Ambiental (207 h) presentes en ambas zonas, el programa de Ingeniería de Alimentos está muy por debajo de ellas con sólo 202 horas. Es por ello que consideramos necesario que se subsane el déficit de horas a un total de 240 horas totales en la nueva propuesta curricular.

2. El aumento de horas se aplicaría en la inclusión de nuevas experiencias educativas, que permitirá una formación más integral y competitiva con otras ingenierías a nivel nacional. Las nuevas experiencias educativas propuestas son.

En el área formativa:

Bioquímica

Envases y Embalajes

Flujo de Fluidos y Reología

Ingeniería de Fermentación y Destilación

Desarrollo Emprendedor

Metodología de la Investigación

Ingeniería de Control

En las áreas terminales:

Microbiología Industrial

Membranas y emulsiones en sistemas alimentarios

Evaluación de proyectos agroalimentarios

Ingeniería económica

Arranque de plantas

Alimentos funcionales y nutraceuticos

Nutrigenómica y nutrigenética

Tópicos selectos de Biotecnología Alimentaria

3. Considerar el cambio de la experiencia Estancia Industrial a un total de 6 créditos, mediante el cumplimiento de 240 horas por parte del estudiante en estancia industrial o de investigación.
4. Que se considere la Estancia Industrial y/o de investigación de la misma forma que las experiencias de Servicio social o Experiencia Recepcional, con créditos pero sin carga en el banco de horas. De esta forma, se propone sean asignadas solo como horas de seguimiento por un profesor de tiempo completo o de la coordinación correspondiente.



5. Solicitamos que sea considerado incrementar el número de profesores de tiempo completo para el programa de Ingeniería en Alimentos, a un total de 7 PTC por región. Actualmente hay 5 PTC adscritos a Ingeniería de Alimentos en la región Orizaba, pero solo un PTC en la región Xalapa.

Se acuerda lo anteriormente expuesto firmando al calce los presentes en la reunión de trabajo, siendo las quince horas del día cinco de septiembre de 2019.

Por la región Orizaba

Dr. Jaime Jiménez Guzmán



Dr. Francisco Erik González Jiménez



MC. Josue Antonio del Angel Zumaya



Dr. Enrique Bonilla Zavaleta

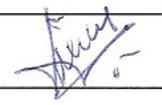


Por la región Xalapa

Dra. Carmen Bulbarela Sampieri



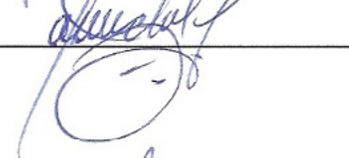
Dra. Nieves del Socorro Martínez Cruz



Dr. Victor Manuel Rivera Arredondo



Dr. Jorge Octavio Virues Delgadillo



Dr. Micloth López del Castillo Lozano

Lic. Mañana Paola Sánchez Rivera



Dra. Noemi Hernández López



INGENIERÍA EN ALIMENTOS
Revisión de experiencias educativas

PLAN VIGENTE [AÑO]

NUEVA PROPUESTA 2020

Nombre de la experiencia educativa del plan vigente	HT	HP	C	AF	Nombre de la experiencia educativa nuevo plan	HT	HP	HC	C	AF	OBSERVACIONES
Ingles I	0	6	6	AFBG	Lengua I	0	0	6	4	AFBG	
Computación básica	0	6	6	AFBG	Literacidad digital	0	0	6	4	AFBG	
Taller de lectura y redacción a través del mundo contemporáneo	2	2	6	AFBG	Lectura y redacción de textos académicos	0	0	4	4	AFBG	
Habilidades del pensamiento crítico y creativo	2	2	6	AFBG	Pensamiento crítico para la solución de problemas	0	0	4	4	AFBG	
Ingles II	0	6	6	AFBG	Lengua II	0	0	6	4	AFBG	
Física	3	2	8	AFID	Física	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Química	3	2	8	AFID	Química	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Algebra	3	2	8	AFID	Algebra	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Dibujo de ingeniería	0	3	3	AFID	Dibujo de ingeniería	0	3		3	AFID	Actualización de contenidos
Algoritmos computacionales y programación	2	2	6	AFID	Algoritmos computacionales y programación	2	2		6	AFID	Actualización de contenidos
Biología celular	3	0	6	AFD	Biología celular	3	0		6	AFD	Actualización de contenidos
Química orgánica	3	4	10	AFD	Química orgánica	3	3		9	AFD	Modificación de HP, Actualización de contenidos
Introducción a la química analítica y análisis instrumental	0	4	4	AFD	Química analítica	3	4		10	AFD	La EE de Química analítica y métodos instrumentales se divide en 2 EE.
Cálculo de una variable	3	2	8	AFID	Cálculo de una variable	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Administración de empresas alimenticias	0	2	2	AFD	Administración	0	3		3	AFD	Se hace aumento de 1 HP, actualización de contenidos
Métodos numéricos	2	2	6	AFID	Métodos numéricos	2	2		6	AFD	Actualización de contenidos
Química de alimentos	4	0	8	AFD	Bioquímica	3	3		9	AFD	Bioquímica de alimentos se divide en bioquímica y bioquímica de alimentos
					Química de alimentos	2	2		6	AFD	SE divide las HT para introducir HP para introducir laboratorio, actualiz
Cálculo multivariable	3	2	8	AFID	Análisis instrumental	3	3		9	AFD	La EE de Química analítica y métodos instrumentales se divide en 2 EE.
Termodinámica básica	4	0	8	AFD	Cálculo multivariable	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Bioquímica de alimentos	4	0	8	AFD	Termodinámica	3	2		8	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Toxicología de alimentos	3	0	6	AFD	Bioquímica de alimentos	3	0		6	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Análisis de alimentos	2	4	8	AFD	Toxicología de alimentos	3	0		6	AFD	Actualización de contenidos
Ecuaciones diferenciales	3	2	8	AFID	Análisis de alimentos	2	4		8	AFD	Actualización de contenidos
					Ecuaciones diferenciales	3	2		8	AFD	Actualización de contenidos
Fisicoquímica de alimentos	3	4	10	AFD	Seguridad e inocuidad alimentaria	0	3		3	AFD	Cambio de área de formación, ajuste de horas, actualización de contenidos
Balace de materia y energía	4	0	8	AFD	Fisicoquímica de alimentos	3	4		10	AFD	Actualización de contenidos
Fenómenos de transporte en alimentos	4	0	8	AFD	Balace de materia y energía	2	4		8	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Microbiología de alimentos	2	4	8	AFD	Fenómenos de transporte en alimentos	3	2		8	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
					Microbiología de alimentos	2	6		10	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Probabilidad y estadística	3	2	8	AFID	Nutrición	0	2		2	AFD	Cambio de área de formación, ajuste de horas, actualización de contenidos
					Probabilidad y estadística	3	2		8	AFID	Actualización de contenidos
Ingeniería de alimentos I	4	0	8	AFD	Envases y embalaje	0	2		2	AFD	
Bioética	0	2	2	AFD	Operaciones de separación mecánica	2	3		7	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Transferencia de calor y masa	4	0	8	AFD	Bioética	2	0		4	AFD	Actualización de contenidos
					Transferencia de calor y masa	2	3		7	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
Seminario de diseño de experimentos	0	4	4	AFD	Flujo de fluidos y reología	2	2		6	AFD	
					Ingeniería de fermentación y destilación	0	4		4	AFD	
					Diseño de experimentos	0	4		4	AFD	
					Tecnología de alimentos de origen animal	4	4		12	AFD	Cambio de área de formación, se reajustan contenidos de Tecnología de alimentos
Biotecnología	3	0	6	AFD	Operaciones unitarias	2	3		7	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
					Biotecnología	3	0		6	AFD	Reajuste de HT y se introducen HP, actualización de contenidos
					Desarrollo de nuevos productos	2	4		8	AFD	Cambio de área de formación, actualización de contenidos
					Desarrollo emprendedor	0	2		2	AFD	
					Metodología de la investigación	3	0		6	AFD	
Sistemas de la calidad y normatividad	4	0	8	AFD	Sistemas de aseguramiento de la calidad	3	0		6	AFD	Cambio de nombre, ajuste de horas, actualización de contenidos

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including names like 'J. J. J.', 'M. J.', and 'S. J.'.

