



<b>Código:</b> IEQ_ 9.1.1 FZYE 28	Página 1 de 4
<b>Fecha de Emisión:</b> 22/02/2013	<b>Fecha de Revisión:</b> 27/01/2016
	<b>Nº de Revisión:</b> 02
<b>Elaboró:</b>	COORDINADOR DE AREA
<b>Aprobó:</b>	SECRETARIA ADMINISTRATIVA

# Laboratorios Y Talleres



## **DIRECTORIO INSTITUCIONAL**

M.C. JESÚS ENRIQUE SEÁÑEZ SÁENZ  
Rector

DR. JESÚS VILLALOBOS JIÓN  
Secretario General

M.C. JAVIER MARTÍNEZ NEVÁREZ  
Director Académico

Ph.D. ALMA DELIA ALARCON ROJO  
Director de Investigación y Posgrado

MTRO. JESÚS ENRIQUE PALLARES RONQUILLO  
Director de Extensión y Difusión Cultural

M.A.R.H. NORMA CECILIA GONZÁLEZ MARTÍNEZ  
Director Administrativo

DR. ROSENDO MARIO MALDONADO ESTRADA  
Director de Planeación y Desarrollo Institucional

## **DIRECTORIO DE LA FACULTAD**

M.A. LUIS RAÚL ESCARCÉGA PRECIADO  
Director

M.C. ANTONIO HUMBERTO CHÁVEZ SILVA  
Secretario de Investigación y Posgrado

M.C. RICARDO ABEL SOTO CRUZ  
Secretario Académico

D.P.h. EUGENIO CÉSAR QUINTANA MARTÍNEZ  
Secretario de Extensión y Difusión

M.C. JOSÉ ROBERTO ESPINOZA PRIETO  
Secretario Administrativo

M.A.P. DIANA GONZÁLEZ LÓPEZ  
Secretario de Planeación



## Laboratorios y Talleres

La disponibilidad y condiciones de Laboratorios y Talleres son suficientes para dar soporte al programa y se atienden por personal capacitado (anexo 1) y comprometido de acuerdo a los Manuales Organizacional y de Funciones de la Facultad (anexos 2 y 3). No se cuenta con laboratorios certificados, sin embargo se tiene aprobado la construcción de un edificio de Laboratorios Químico-Biológicos (anexo 4), que permitirá cumplir con las condiciones de infraestructura para lograr certificaciones pertinentes. Los requerimientos y condiciones de seguridad, se rigen bajo las normas de seguridad e higiene establecidas en el Manual de Seguridad de la Facultad (anexo 5). Se cuenta con un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo (anexos 6 y 7) que mantiene la infraestructura y equipos funcionando adecuadamente. La adquisición de materiales y equipo se obtienen siguiendo el procedimiento establecido por el sistema administrativo de la Universidad (anexo 8). La programación del uso de laboratorios y talleres, se realiza de acuerdo a los procedimientos operativos establecidos por la Facultad (anexos 9 y 10). Para el servicio externo, se cuenta con una Plataforma Tecnológica (anexo 11) que ofrece servicio externo a diferentes sectores a través del Centro de Vinculación de la Facultad. Para el acceso a laboratorios de terceros, se tiene colaboración con laboratorios de otras Facultades dentro de la misma Universidad, como con los de otras instituciones nacionales e internacionales (anexo 12).

**DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS. I. CEITT** (anexo 13): Consta de un taller para el sacrificio y elaboración de productos cárnicos. Cuenta con unidades de bovinos productores de leche, porcicultura, ovinicultura, cunicultura, avicultura, caprinicultura y un taller de alimentos balanceados. Tres ranchos experimentales de 1200, 2700 y 60 has., que son áreas de conservación y manejo sustentable de los recursos naturales, y se usan para la cría de ganado y la producción agrícola.

**II. Laboratorios Químico-Biológicos** (anexo 14):

- Ciencia y Tecnología de la Leche:** Para el desarrollo de alimentos lácteos funcionales, proyectos de mejora e inocuidad, aislamiento y secuenciación de péptidos con actividad biológica, viabilidad de probióticos en vida en anaquel de productos lácteos y sus derivados.
- Biología Molecular:** Para el análisis de regulación y expresión génica, identificación de polimorfismos genéticos SNP y estudios filogenéticos.
- Bioquímica:** Para el aseguramiento de la calidad de productos de origen animal.
- Microbiología:** Para el estudio de microorganismos relacionados con alimentos de origen animal como carne, leche y derivados lácteos.
- Microbiología Ruminal:** Para el estudio de bacterias y levaduras celulolíticas para usarse como probióticos en alimentación de rumiantes.
- Nutrición Animal:** Para el bioprocesado y evaluación de productos biotecnológicos y sus efectos ambientales.
- Parámetros Ambientales:** Para monitorear y evaluar los recursos naturales, manejo y mejoramiento de pastizales, problemática y soluciones ambientales y evaluación de impacto ambiental.
- Sensorial:** Para llevar a cabo análisis sensoriales para determinar la aceptación o preferencia de diferentes productos alimenticios según el consumidor y la vida útil de los productos alimenticios.
- Fertilización in vitro:** Para la criopreservación de semen, cultivos *in vitro* para madurar y fecundar el ovocito, y para mantener embriones hasta la etapa de blastocisto.
- Procesamiento de Semen y Transferencia de Embriones:** Para el procesamiento de semen, inseminación artificial y transferencia de embriones de bovinos



y ovinos. **Invernaderos:** Se cuenta con dos invernaderos con una superficie de 32 y 60 m<sup>2</sup>, para la evaluación de germinación y crecimiento de especies forrajeras y forestales. **III. Laboratorio Sistemas de Información Geográfica:** Para el análisis del hábitat de especies de interés y para el manejo de los recursos naturales mediante imágenes de satélite. **IV. Laboratorio Bioinformática:** Para el análisis *in silico* de genomas y transcriptomas, identificación de polimorfismos asociados a un fenotipo de interés económico, con software y equipo de cómputo especializado.