



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia



Ingeniero Zootecnista en Sistemas Producción

Código: PRO-6.8 IZSP	Página: 1-51
Fecha de Emisión: 04/06/2008	Fecha de Rev. 30/06/2008
	No. de Rev. 1
Elaboró: COORDINADOR DE CATEGORÍA	
Aprobado por: SECRETARIA ACADEMICA	

MINUTAS DE ACADEMIA

TECNOLOGÍAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Chihuahua, Chih. 31 de Marzo de 2008

M.C. JOSEFINA DOMINGUEZ HOLGUIN
Secretaria Académica
Presente.

Me permito poner a su amable consideración el Acta de la reunión de la Academia de **TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL** efectuada el lunes 31 de Marzo de 2008.

ACTA

Siendo las 13:00 horas del lunes 31 de marzo de 2008, se reunieron los siguientes miembros de la Academia de Tecnología de Productos de Origen Animal en el Laboratorio de Bioquímica de esta Facultad:

Dr. Francisco Alfredo Núñez González, Dr. José Arturo García Macías, M.C. Juan Antonio Córdoba Bernal y Dra. Alma Delia Alarcón Rojo.

Se citó a los miembros previamente, bajo el siguiente orden del día:

1. Lista de Asistencia
2. Lectura del acta de la sesión anterior
3. Propuestas por parte de los maestros de la academia de **monografías** que se presentan para el estímulo al desempeño académico.
4. Asuntos generales.

Se inició con anotarse y firmar la lista de asistencia y se dio lectura a el acta de la sesión anterior.

A continuación se somete el material didáctico enviado por los miembros de la academia quedando, dictaminados de la siguiente manera:

D.

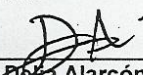
[Firma]
31/430/08

MONOGRAFÍAS REVISADAS EN LA ACADEMIA T.P.O.A

Tipo de monografía	Título	Estudiante	Matrícula
Trabajo impreso en extenso. Primavera 2007. Dr. Francisco Núñez González	<i>El León (Pantera Leon).</i>	Mario Curiel Morán	210616
Trabajo impreso en extenso. Dr. Francisco Núñez González	<i>El calentamiento global.</i>	Jesús Manuel Ochoa Rivero	210444
Trabajo impreso en extenso. Primavera 2007. Dr. Francisco Núñez González	<i>En el vientre materno.</i>	Mariana Álvarez Mendoza	210252
Trabajo impreso en extenso. Julio 2007. Dr. Francisco Núñez González	<i>La comunicación entre directivos y docentes en la escuela secundaria.</i>	Adela Judith Castañeda Aves	78804
Trabajo impreso en extenso. Semestre II. Dr. Francisco Núñez González	<i>Mitología.</i>	Víctor Diego Quiñones Quintana	199108
Trabajo impreso en extenso. Julio 2007. Dr. Francisco Núñez González	<i>Cultura de la inversión.</i>	Silvia Virginia Andrade Quiñones	29517
Trabajo impreso en extenso Primavera 2007. Dra. Alma Delia Alarcón Rojo.	<i>Oso Negro.</i>	Víctor Uriel Avella Cañez	206727
Trabajo impreso en extenso. Mayo 2007. Dra. Alma Delia Alarcón Rojo.	<i>Situación de la ballena gris en México.</i>	Víctor Hugo Villalverde Villalobos Oscar Giovanni Hernández Carreón	206699 206767
Trabajo impreso en extenso. Mayo 2007. Dra. Alma Delia Alarcón Rojo.	<i>Análisis hidrológico sobre el uso y manejo de los recursos en el estado de Chihuahua.</i>	Ángela María Becerra Díaz	206702
Trabajo impreso en extenso. Mayo 2007. Dra. Alma Delia Alarcón Rojo.	<i>Vida y conservación del perrito de la pradera.</i>	Brianda Beltrán Espinosa	206700

Siendo analizados, discutidos y aprobados por los revisores, se envían las **monografías en extenso**, con dos copias de cada material a la Secretaría Académica, terminando esta reunión académica a las 14:00 h. del día antes mencionado.

Atentamente


Dra. Alma Delia Alarcón Rojo
 Presidente la Academia de T.P.O.A.

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA**

ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN

FECHA: 31 de mayo 2008

LISTA DE MAESTROS

FIRMA

M. C. Juan Antonio Córdoba Bernal

I. Z. Ramiro Córdoba Bernal

M. C. Gabriela Corral

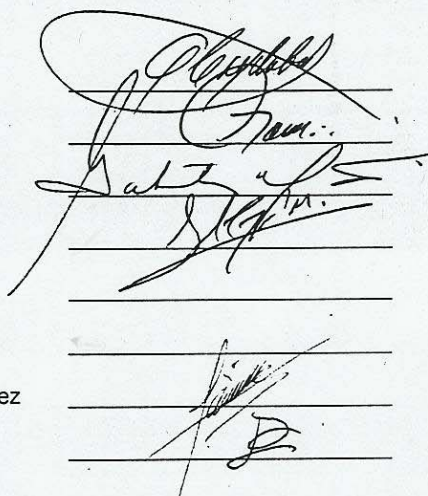
Ph. D. José Arturo García Macías

Ph. D. Héctor García Nevárez

M.C. Norma J. Jáquez Barraza

Ph. D. Francisco Alfredo Núñez González

Ph. D. Alma Delia Alarcón Rojo





Ph. D. Alma Delia Alarcón Rojo
Coordinadora de la Academia T.P.O.A.

Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia
Minuta de la
Reunión del Cuerpo Académico 3
Tecnología de Productos de Origen Animal
Ciencia de la Carne

Fecha: 13 de Febrero del 2008

Lugar: Laboratorio de Control de Calidad

Hora de inicio: 13:00 h

Hora de término: 13:55 h

Orden del Día

1.-Lista de asistencia

Nombre

Firma

Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo



Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González



Dr. José Arturo García Macías

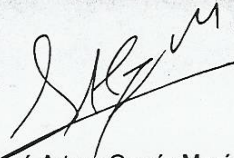
2.- Plan de trabajo del CA3

3.- Asuntos generales

La reunión del CA3 estuvo enfocada directamente a la terminación del Plan de Trabajo del mismo, en este quedaron plasmadas entre otras inquietudes, la de emplear la figura del año sabático para que los investigadores se actualicen, contratación de personal con nivel de doctorado para fortalecer el CA3, asistencia de los tres miembros del CA a una reunión internacional para fomentar la formación de una red internacional en tecnología de productos de origen animal, obtener el financiamiento para lograr

intercambio de profesores y alumnos, publicar un artículo con arbitraje por año por profesor, renovación del perfil Promep y del SNI por los tres académicos, etc. (Se anexa copia del mismo), todo esto con el objeto de lograr que el CA3 pase de de tener un estatus de En Consolidación a Consolidado.

Sin tener asuntos generales que tratar y siendo las 13:55 h, se da por terminada la reunión del CA3, fijando como fecha de la próxima junta el día 27 de febrero.



Dr. José Arturo García Macías
Coordinador del Cuerpo Académico 3

Objetivo	Estrategia	Método	Acción	Fortalecimiento
Contribuir al fortalecimiento de las LGAC, para incrementar el nivel de calidad así como la pertinencia de la investigación en nuestra institución a través de la formalización de redes académicas y de investigación con CA nacionales y su equivalente con grupos de investigación internacionales.	Organización de un curso taller de carácter científico que permitan que una serie de expertos en el área de ciencia de la carne se actualice en aspectos de investigación de vanguardia.	Coordinar un curso taller de tecnología de productos de origen animal específicamente de Inocuidad alimentaria, a desarrollarse en la Facultad de Zootecnia de la UACH, con la participación de CA de otras instituciones del país.	Visita de la experta en inocuidad alimentaria, Ph.D. Linda Nicolaides de la University of Greenwich para que impartan un curso taller para actualizar a los diferentes CA y al mismo tiempo fincar las bases para la elaboración de una red que incluya proyectos académicos y de investigación conjuntos.	Fortalecimiento del aspecto académico y de investigación del CA3 de nuestra institución con vistas a facilitar su consolidación.
			Durante la visita de la Ph.D. Linda Nicolaides, se efectuara una serie de reuniones para formalizar una red internacional en inocuidad alimentaria de productos de origen animal	Proyecto internacional de inocuidad alimentaria con participación de varios CA del país y grupos de investigación del extranjero.
	Asistencia a la 61st. Reciprocal Meat Conference a efectuarse en la University of Florida, del 22 al 25 de junio del 2008.	Realizar contacto con al menos dos instituciones de los EE.UU. con el objetivo de formar una red internacional en Tecnología de productos de origen animal	Asistencia de los tres miembros del CA3 a la Reciprocal Meat Conference y a las dos instituciones contactadas	Fortalecimiento del aspecto académico y de investigación del CA3 con la formación de una red internacional, con vistas a facilitar la consolidación del CA3.
Establecer trabajo conjunto de investigación con pares internacionales y nacionales, para alcanzar la consolidación a través de investigación de calidad, que repercuta de manera importante en	Coordinación de un Cursos-Taller de auto evaluación para la actualización en el área de tecnología de productos de origen animal y análisis de la línea de generación y aplicación del conocimiento.	Curso taller de análisis y actualización	Participar los profesores y estudiantes del CA3 así como alumnos y profesores de otros CA invitados, con los investigadores internacionales y nacionales, en reuniones que versen sobre la	Propuestas de investigación que permita establecer una red internacional en ciencia de la carne, con el consecuente fortalecimiento del CA, intercambio de profesores y alumnos

la preparación y formación de los estudiantes de nuestra institución en el área de ciencia de la carne, tanto desde el punto de vista académico como de investigación.			investigación y proponer ante diferentes instancias trabajos conjuntos de investigación de índole internacional y nacional.	mediante estancias cortas en el país en el extranjero.
Aumentar las publicaciones del CA3 en revistas con arbitraje	La formación de una red nacional e internacional favorecerá las publicaciones en revistas con impacto.	Publicar un artículo por año en revistas con arbitraje.	Financiamiento para la traducción de algunos artículos para su publicación en revistas de habla inglesa.	Fortalecimiento del CA3 y otros CA, trabajos de investigación conjunta y publicaciones en revistas internacionales con arbitraje.
			Participar los profesores del CA3 así como alumnos y profesores de otros CA invitados, con los investigadores internacionales y nacionales, en reuniones que versen sobre los resultados obtenidos hasta el momento en el área de tecnología de productos de origen animal.	Titulación de alumnos con trabajos conjuntos con CA nacionales y pares internacionales, con alta probabilidad de ser publicados en revistas con arbitraje.
Consolidar el CA3 de Tecnología de Productos de Origen Animal, Ciencia de la Carne para el año del 2008	Preparación de un proyecto de redes con grupos de investigación de reconocido prestigio nacional e internacional.	Aprobación de un proyecto de vinculación para realizar cursos en docencia e investigación en el área de tecnología de productos de origen animal.	Participación en la convocatoria correspondiente para obtener el apoyo para un proyecto de redes con grupos de investigación reconocidos a nivel internacional.	Proyecto de investigación interinstitucional que comprenda aspectos académicos y de investigación, con el consecuente fortalecimiento del CA3 y otros CA nacionales
	Renovación del reconocimiento al Perfil Deseable, de los miembros	Los tres miembros del Cuerpo Académico así como el personal de apoyo	Renovar el perfil deseable promep para todos los miembros del CA	Los tres miembros del CA3 renuevan su Perfil promep.

	del Cuerpo Académico.	cuentan con reconocimiento al Perfil Deseable Vigente.		
	Renovación del reconocimiento del SNI, de los miembros del Cuerpo Académico.	Los tres miembros del Cuerpo Académico pertenecen al SNI.	Renovar la pertenencia al SNI.	Los tres miembros del CA3 renuevan el SNI.
	Estancia posdoctoral o año sabático de al menos uno de los profesores del CA3	Que al menos un profesor realice año sabático.	Que al menos un profesor realice año sabático	Fortalecimiento del CA3, por estancias posdoctoral o año sabático.
Fortalecimiento del CA3 por medio de la incorporación de nuevos profesores de tiempo completo como sustitución de aquellos que se jubilan en fecha próxima.	Incorporación de un Ph.D., especialista en el área de microbiología de productos de origen animal, en sustitución de la MC Olga Maria Cano de los Ríos, que se jubiló en enero del 2008.	Contratación por convocatoria de un Ph.D., en el área de microbiología de productos de origen animal.	Convocatoria para la contratación de un Ph.D.	Contratación de un Ph.D.
	Contratación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio, que esta realizando estudios de doctorado en Inglaterra, en el área de Bioquímica de productos de origen animal, mediante el programa de repatriación.	Contratación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio, como apoyo al área de bioquímica de productos de origen animal, en sustitución por jubilación de la MC Norma Josefina Jaquez Barraza.	Convocatoria para la repatriación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio	Contratación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio, como profesora de tiempo completo.
	Contratación de un Ph.D. especialista en tecnología de productos lácteos.	Contratación de un Ph.D. Especialista en leche y sus derivados.	Publicar la convocatoria para la contratación de un Ph.D., especialista en la leche y sus derivados.	Contratación de un Ph.D., especialista en el área de la leche y sus derivados.
	Contratación de dos especialistas de nivel técnicos o de licenciatura para los talleres de cárnicos y lácteos de nuestra institución.	Contratación de dos especialistas en cárnicos y lácteos	Publicar la convocatoria para la contratación de dos técnicos para los talleres de cárnicos y lácteos.	Contratación de dos técnicos para los talleres de cárnicos y lácteos.

Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia
Minuta de la
Reunión del Cuerpo Académico 3
Tecnología de Productos de Origen Animal
Ciencia de la Carne

Fecha: 06 de Febrero del 2008

Lugar: Laboratorio de Control de Calidad

Hora de inicio: 13:10 h

Hora de término: 14:00 h

Orden del Día

1.-Lista de asistencia

Nombre

Firma

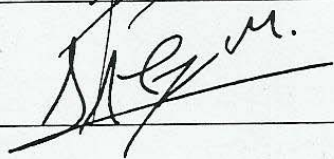
Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo



Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González



Dr. José Arturo García Macías



2.- Plan de trabajo del CA3

3.- Capítulo del libro de pollos

4.- Caso de la alumna de Doctorado Esmeralda D. Martínez

5.- Organización de eventos

6.- Laboratorio de análisis sensorial

7.- Publicaciones (JCR)

8.- Asuntos generales

Siendo las 13:10h se da inicio a la reunión del CA3, en el laboratorio de control de calidad, como primer punto se firma la lista de asistencia, seguidamente, se continua con el tema del plan de trabajo del CA, quedando manifiesto que es necesario que para la próxima reunión a efectuarse el miércoles 13 de febrero dicho documento estará listo, debiendo incluir entre otros puntos el intercambio de profesores y alumnos, formalización de redes nacionales e internacionales, la probable elaboración de un convenio de renovación con el Consejo Británico, esto último debido al éxito que ha tenido el programa de tecnología de productos de origen animal, tanto a nivel nacional como internacional, esto en base al contacto con la Ph.D. Linda Nicolaidis, y otros contactos existentes con España, EE. UU., Canadá, etc., este plan de trabajo también será empleado para concursar a la convocatoria que en fechas próximas realizara la UACH para CA En Consolidación.

Con lo referente a la traducción de los capítulos del libro de procesamiento de pollos, se comento la necesidad de solicitar el respaldo económico correspondiente a la institución, para que sea corregido del inglés al inglés por una empresa especializada en este tipo de documentos, teniendo contacto hasta el momento con una persona radicada en México y una empresa Australiana, de acuerdo con la información obtenida, el costo es muy similar en ambas opciones, siendo la respuesta de la australiana más rápida.

Con respecto al caso de la alumna Esmeralda D. Martínez, se tiene el problema que tiene alrededor de un mes y medio que dicha estudiante no se comunica con su asesor el Ph.D. Núñez, el cual indica que no responde a sus llamadas y no ha encontrado forma de localizarla, quedando patente que la M.C. Martínez, pasa por momentos precarios en su salud, por el que se buscara la forma más adecuada para resolver su situación académica y de investigación ante nuestra institución.

Se trato también el punto sobre la eventual organización de un evento de cohorte académico, sin embargo debido principalmente a la carga académica y en segundo término a la de investigación, se llego a la conclusión de que por lo menos este año sería muy difícil tratar de organizar un evento con la calidad requerida, considerando pertinente posponerlo para el año entrante y enfocar todo el esfuerzo a lograr poner en marcha al laboratorio de Análisis Sensorial, el cual cuenta con una gran cantidad de

equipo que solo requiere su instalación, con la consecuente remodelación del laboratorio conocido como de microbiología, para lo cual se piensa solicitar en el próximo proyecto PIFI.

Con respecto al tema de las publicaciones, este CA se enfrenta al hecho de que tanto la Ph.D. Alarcón como el Dr. García no cuentan con publicaciones con arbitraje durante el último año, y que si se quiere renovar el SNI, el próximo año es necesario buscar los mecanismos de apoyo para tener la dedicación suficiente para tal efecto, por lo que se buscara una reunión lo antes posible con las autoridades correspondientes.

Siendo las 14:00 h, se da por terminada la reunión del CA3, fijando como fecha de la próxima junta el día 13 de febrero.

Dr. José Arturo García Macías
Coordinador del Cuerpo Académico 3

Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia
Minuta de la
Reunión del Cuerpo Académico 3
Tecnología de Productos de Origen Animal
Ciencia de la Carne

Fecha: 30 de Enero del 2008

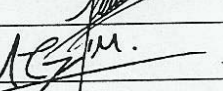
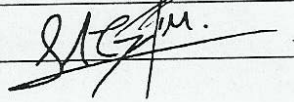
Lugar: Laboratorio de Control de Calidad

Hora de inicio: 13:00 h

Hora de término: 14:10 h

Orden del Día

1.-Lista de asistencia

Nombre	Firma
Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo	
Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González	
Dr. José Arturo García Macías	

2.- Laboratorio de análisis sensorial

3.- Consolidación del CA

- a.- Publicaciones en revistas con JCR
- b.- Formalizar redes de docencia e investigación

4.- Plan de mejora del CA3

5.- Capítulo del libro de pollos

6.- Asuntos generales

Siendo las 13:00h se da inicio a la reunión del CA3, en el laboratorio de control de calidad, como primer punto se firma la lista de asistencia, seguidamente, se propone trabajar intensamente en la propuesta de puesta en marcha del laboratorio de Análisis Sensorial, el cual cuenta con más del 85 % del equipo necesario, solo quedando pendiente la compra de lámparas, aparato de aire, etc., esto mediante un proyecto para

con una presupuesto de hasta 200,000 mil pesos, para lo cual deberemos de preparar el plan de trabajo incluyendo la mejora que como objetivo tendría consolidar el CA.

Finalmente se comenta que equipo de cómputo con el cual actualmente cuentan los miembros del CA3 deberá de actualizarse ya que algunos tienen más de once años de estar prestando servicio, por lo que se ha tornado obsoleto y presenta ya algunas fallas, esta actualización del equipo además de ayudar a la docencia contribuiría en la escritura de documentos para su probable publicación.

Siendo las 14:10 h, se da por terminada la reunión del CA3, fijando como fecha de la próxima junta el día seis de febrero.



Dr. José Arturo García Macías
Coordinador del Cuerpo Académico 3



Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia



5 de Noviembre del 2007

Ph.D. Felipe Rodríguez Almeida
Coordinador de Cuerpos Académicos
Facultad de Zootecnia
PRESENTE:

Adjunto a la presente sírvase encontrar usted copia de las minutas de las reuniones que el Cuerpo Académico 3 de Tecnología de Productos de Origen Animal, Ciencia de la Carne, ha sostenido a últimas fechas, esto en relación a su oficio con fecha del 31 de octubre del año en curso y con el número P/1540/2007.

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente quedo de usted:

ATENTAMENTE

JAG

Dr. José Arturo García Macías
Coordinador del Cuerpo Académico 3
Tecnología de Productos de Origen Animal
Ciencia de la Carne



FACULTAD DE ZOOTECNIA
SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y POSGRADO

c.c.p.- Archivo

Elvira

FACULTAD DE ZOOTECNIA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
MINUTA
CUERPO ACADÉMICO 3
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

7 de Enero del 2003

Siendo las 12:05 P.M. se da inicio a la reunión del CA3 de la Facultad de Zootecnia, y estando presentes la M.C. Olga María Cano de los Ríos Carranza, la M.C. Norma Josefina Jaquez Barraza, la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el Ph.D. Héctor García Nevarez, el Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González, siendo la orden del día la siguiente:

- 1) Alumnos dados de baja
 - a) Carlos Leonel Ornelas Miranda
 - b) José Guadalupe Pantoja Zubia
 - c) Erika Ileana Rodríguez Azcona
- 2) Alumnos con problemas:
 - a) Zeidy Gutiérrez Aguirre
- 3) Curso de Bioquímica para doctorado
- 4) Asuntos generales

En el punto número uno se llegó al acuerdo que debido a las deficiencias académicas presentadas por los tres alumnos, así como por la evidente poca dedicación o mejor dicho por su no dedicación de tiempo completo a sus estudios de maestría, y apegándonos al reglamento de la División de Posgrado e Investigación de nuestra Facultad, los tres alumnos mencionados en este apartado son baja automática, no existiendo ninguna oportunidad para ninguno de los tres ya que los dos primeros reprobaron dos cursos, mientras que la I.Z. Rodríguez presentó examen especial, el

Pasando a otro tema se definió que es necesario reglamentar los seminarios y trabajos solicitados a los alumnos sobre el tipo de citas aceptadas, quedando de la siguiente manera:

Citas en español	Mx 20%
Citas de internet	Mx 20%
Citas base	Mn 20%
Citas libres	Mn 40%

Por otra parte también se estudia la posibilidad de que los alumnos de primer ingreso de este departamento, tomen Bioquímica en la Facultad de Ciencias Químicas en el Área de Alimentos, ya que se considera que esta más aplicada a la Tecnología de Productos de Origen Animal.

Siendo las 2:25 P.M. se da por finalizada esta reunión del CA3



Dr. José Arturo García Macías
Responsable del Cuerpo Académico 3

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
MINUTA
CUERPO ACADÉMICO 3
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
Ciencia de la Carne

16 de Febrero del 2007

Siendo las 14:10 P.M. se da inicio a la reunión extraordinaria del CA3 de la Facultad de Zootecnia, en el laboratorio de bioquímica y estando presentes la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González y el Dr. José Arturo García Macías, siendo la orden del día la siguiente:

1. Coordinación sobre la escritura de capítulos del libro de aves.
2. Asuntos generales.

En el primer punto se aclara que el título del libro es: POULTRY PROCESSING: HUSBANDRY, SLAUGHTER, AND PRESERVATION, siendo el Editor General: Ph.D. Isabel Guerrero-Legarreta, (en México) y el editor de coordinación en Chihuahua: la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el capítulo responsabilidad del Dr. García es el titulado HEATING, DRYING, CHEMICALS, el del Ph.D. Núñez es: MARINATION, COOKING AND CURING: PRINCIPLES, y el de la Ph.D. Alarcón es: PHYSICOCHEMICAL CHANGES DURING POULTRY MEAT FREEZING AND THAWING, los cuales deberán estar terminados y traducidos para diciembre del año en curso.

Se fijó como fecha tentativa tenerlo listo en español para fines de agosto y traducido para octubre próximo.

En asuntos generales se indicó que en relación al libro ya mencionado es necesario firmar un convenio compromiso para el mismo, el cual se nos hará llegar vía Internet en próximas fechas.

Siendo las 15:30 se da por terminada la reunión extraordinaria del Cuerpo Académico 3.



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia



Memorandum

4 de septiembre, 2007

Ph. DALMA DELIA ALARCÓN ROJO

Ph. D. FRANCISCO NÚÑEZ GONZALEZ

P R E S E N T E.-

Por medio del presente, me permito citar a Usted a JUNTA DE CUERPO ACADEMICO 3 (Tecnología de Productos de Origen Animal), el viernes 7 del presente mes y año en punto de las 9:00 Hrs. en el Laboratorio de Bioquímica.

Agradeciendo su puntual asistencia, me despido.

ATENTAMENTE

"APRENDER INVESTIGANDO, ES AFIRMAR SIENDO"

DR. JOSE ARTURO GARCIA MACIAS
Coordinador del Cuerpo Académico

*np



FACULTAD DE ZOOTECHNIA
SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y POSGRADO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
MINUTA
CUERPO ACADÉMICO 3
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
Ciencia de la Carne

4 de Septiembre del 2007

Siendo las 9:30 A.M. se da inicio a la reunión del CA3 de la Facultad de Zootecnia, y estando presentes la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González y el Dr. José Arturo García Macías, siendo la orden del día la siguiente:

1. Plan de publicaciones conjuntas para lograr el nivel de Cuerpo Académico Consolidado.
2. Avances en la escritura de los diferentes capítulos del libro de aves.
3. Asistencia al Coloquio de Ciencia y Tecnología de la Carne
4. Asuntos Generales

Se llega al acuerdo de que se debe de intensificar la participación de los tres miembros del CA en las futuras publicaciones de cada uno de los investigadores, incluyendo desde el desarrollo de la elaboración de los proyectos de investigación, colaboración en el desarrollo de los mismos así como en la escritura de los artículos.

Se concluye que los diferentes capítulos se encuentran retrasados en su elaboración, sin embargo existe un contrato firmado por los tres miembros del CA con el Editorial, por lo que es necesario acelerar el proceso de escritura y traducción al inglés.

En cuanto a la asistencia al Coloquio en Ciencia y Tecnología de la Carne a efectuarse en la Cd. de México, los días ocho y nueve de noviembre, los tres participantes tienen trabajo aceptado, la Ph.D. Alarcón en forma oral y el Ph.D. Núñez y el Dr. García en forma de póster, este último como coordinador de CA se compromete a realizar los trámites correspondientes, ante la institución para obtener el apoyo de transporte y viáticos.



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia



Memorandum

4 de septiembre, 2007

Ph. DALMA DELIA ALARCÓN ROJO

Ph. D. FRANCISCO NÚÑEZ GONZALEZ

P R E S E N T E

Por medio del presente, me permito citar a Usted a JUNTA DE CUERPO ACADÉMICO 3 (Tecnología de Productos de Origen Animal), el viernes 7 del presente mes y año en punto de las 9:00 Hrs. en el Laboratorio de Bioquímica.

Agradeciendo su puntual asistencia, me despido.

ATENTAMENTE

"APRENDER INVESTIGANDO, ES AFIRMAR SABRIENDO"

DR. JOSE ARTURO GARCIA MACIAS
Coordinador del Cuerpo Académico

*np



FACULTAD DE ZOOTECHNIA
SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y POSGRADO

03/01/08

*1. CONTROL SANITARIO /
ANÁLISIS DE RIESGO

*2. Elimina control de calidad
607-EC.

*3. seguridad industrial y control
de calidad
Op. IF Obl. TPOA

*4. Tecnología y manejo de
suyproductos de origen animal
Obl. toda

**ESTIMADO MAESTRO:
PRESENTE.-**

Estimado maestro, por este conducto se le cita a su academia respectiva, los días 3 y 4 de Enero de 2008, con carácter obligatorio para trabajar en las recomendaciones hechas por el evaluador que nos visitó en el mes de Noviembre, las cuales son:

- 1.- Detectar y corregir repetición de contenidos en diferentes cursos del área de acuerdo a los Programas Analíticos.
- 2.- Revisar que todos tengan bibliografía y marcar con asterisco la bibliografía disponible en la Biblioteca.
- 3.- Identificar asignaturas en que se realicen trabajos de investigación y clasificar el tipo:
 - a) Bibliográfica
 - b) Experimental y/o Productiva
 - c) Descriptiva
- 4.- Como la investigación realizada, impacta el proceso de aprendizaje y desarrollo de la (s) competencia (s).
- 5.- Que la investigación que realice esté explícita en un objeto o unidad de estudio del Programa Analítico del Curso.

Para este trabajo debe traer el Programa Analítico de su Curso en papel y electrónico, sin mas por el momento, quedo de usted

**ATENTAMENTE
"APRENDER INVESTIGANDO, ES AFIRMAR SABIENDO"**

**M.C. JOSEFINA DOMÍNGUEZ HOLGUÍN
SECRETARIA ACADÉMICA**

cc. expediente

PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERO ZOOTECNISTA EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

MAPA CURRICULAR GENERAL

MATEMÁTICAS 32.0 5 CRÉDITOS 101-EC	ESTADÍSTICA 31.0 4 CRÉDITOS 201-EC	ECOLOGÍA VEGETAL 32.0 4 CRÉDITOS 207-DES	SOCIOLOGÍA Y DESARROLLO 32.0 4 CRÉDITOS 207-DES	PERCEPCIÓN REMOTA Y CARTOGRAFÍA 31.0 5 CRÉDITOS 325-OT	HIDRAULICA APLICADA A LA PRODUCCIÓN 32.0 5 CRÉDITOS 601-IN	MANEJO DE FAUNA SILVESTRE 31.0 5 CRÉDITOS 514-IN	DIRECCIÓN DE AGRONEGOCIOS 33.0 6 CRÉDITOS 802-SI	PRÁCTICAS PROFESIONALES 10 CRÉDITOS Y SERVICIO SOCIAL 30 CRÉDITOS
CLIMA Y AMBIENTE 42.0 6 CRÉDITOS 223-IA	AGROLOGÍA 33.0 6 CRÉDITOS 302-E	TOPOGRAFIA 33.0 6 CRÉDITOS 461-EC	MANEJO DE PASTIZALES 33.0 6 CRÉDITOS 414-IA	MANEJO DE RECURSOS FORRAJEROS 33.0 6 CRÉDITOS 501-IN	TECNOLOGÍA Y PROCESADO DE LA CARNE 33.0 6 CRÉDITOS 503-TOA	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE BOVINOS DE LECHE II 33.0 6 CRÉDITOS 701-SP	INGLES NIVEL I	
ECONOMIA AGROPECUARIA 40.0 4 CRÉDITOS 266-DES	CONTABILIDAD AGROPECUARIA 31.0 4 CRÉDITOS 312-DES	CONSERVACIÓN DE SUELO Y AGUA 33.0 6 CRÉDITOS 533-IN	FORMACIÓN DE EMPRENDEDORES 32.0 5 CRÉDITOS 307-SE	MERCADEREO DE PRODUCTOS PECUARIOS 32.0 5 CRÉDITOS 513-SE	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE BOVINOS DE LECHE I 33.0 6 CRÉDITOS 611-SP	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE PORCINOS 33.0 6 CRÉDITOS 605-SP	INGLES NIVEL II	
INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN 23.0 5 CRÉDITOS 104-DES	MANEJO DE BASE DE DATOS 04.0 4 CRÉDITOS 206-EC	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS 32.0 5 CRÉDITOS 433-DES	ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES 32.0 5 CRÉDITOS 534-NA	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS 34.0 4 CRÉDITOS 702-SE	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE BOVINOS DE CARNE I 33.0 6 CRÉDITOS 603-SP	TECNOLOGÍA Y PROCESADO DE LA LECHE 33.0 6 CRÉDITOS 831-TOA	INGLES NIVEL III	
TECNOLOGÍAS Y MANEJO DE LA INFORMACIÓN 32.0 5 CRÉDITOS 136-CU	FISIOLOGÍA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS 42.0 6 CRÉDITOS 235-GR	ALIMENTACIÓN DE NO RUMIANTES 32.0 5 CRÉDITOS 544-NA	GENÉTICA GENERAL 31.0 4 CRÉDITOS 536-GR	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EQUINA 31.0 4 CRÉDITOS 735-SP	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES 33.0 6 CRÉDITOS 605-SP	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE AVICOLA 33.0 6 CRÉDITOS 801-SP	INGLES NIVEL IV	
ANATOMÍA FUNCIONAL 42.0 6 CRÉDITOS 106-GR	BIOQUÍMICA 33.0 6 CRÉDITOS 334-NA	REPRODUCCIÓN ANIMAL 33.0 6 CRÉDITOS 501-GR	INGENIERÍA EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN 33.0 6 CRÉDITOS 507-SP	MEJORAMIENTO ANIMAL 32.0 5 CRÉDITOS 431-GR	DISEÑO HIGIÉNICO Y NORMATIVIDAD DE PLANTAS 33.0 5 CRÉDITOS 710-TOA	337 Créditos indispensables para obtener el título de Ingeniero Zootecnista en Sistemas de Producción	CONTROL DE CALIDAD 33.0 6 CRÉDITOS 807-SE	
QUÍMICA ORGANICA 42.0 6 CRÉDITOS 234-IA	NUTRICIÓN ANIMAL 33.0 6 CRÉDITOS 506-NA	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN 32.0 5 CRÉDITOS 407-DES	ECOLOGÍA ANIMAL 33.0 6 CRÉDITOS 305-E	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS 32.0 4 CRÉDITOS 654-DES	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE OVINOS Y CAPRINOS 33.0 6 CRÉDITOS 614-SP	229 Créditos Obligatorios (GAMSEEST)	48 Créditos de Área de Orientación y/o Créditos Optativos	
SOCIEDAD Y CULTURA 32.0 5 CRÉDITOS 203-SE	TÉCNICAS DE MUESTREO 41.0 5 CRÉDITOS 502-EC	SANIDAD ANIMAL 33.0 6 CRÉDITOS 405-S	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA 31.0 4 CRÉDITOS 505-DES	ANÁLISIS DE RIESGO 33.0 6 CRÉDITOS 725-S	ANÁLISIS DE RIESGO 33.0 6 CRÉDITOS 725-S	30 Créditos Servicio Social	10 Créditos Prácticas Profesionales	
VALORES DEL EJERCICIO PROFESIONAL 40.0 4 CRÉDITOS	ECOLOGÍA BÁSICA 31.0 4 CRÉDITOS 105-DES	ECOLOGÍA BÁSICA 31.0 4 CRÉDITOS 105-DES	VALORES DEL EJERCICIO PROFESIONAL 40.0 4 CRÉDITOS	VALORES DEL EJERCICIO PROFESIONAL 40.0 4 CRÉDITOS	VALORES DEL EJERCICIO PROFESIONAL 40.0 4 CRÉDITOS	20 Créditos Acreditación del Idioma Inglés		

0-0-0 HORAS TEORÍA-PRACTICA-LABORATORIO
VALOR EN CRÉDITOS
CLAVE SUAT Y ÁREA DE CONOCIMIENTO

PRODUCTO-LECHE

OBLIGATORIAS

OPTATIVAS

NOVIEMBRE DEL 2004

FACULTAD DE ZOOTECHNIA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
MINUTA
CUERPO ACADÉMICO 3
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

7 de Enero del 2003

Siendo las 12:05 P.M. se da inicio a la reunión del CA3 de la Facultad de Zootecnia, y estando presentes la M.C. Olga María Cano de los Ríos Carranza, la M.C. Norma Josefina Jaquez Barraza, la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el Ph.D. Héctor García Nevarez, el Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González, siendo la orden del día la siguiente:

- 1) Alumnos dados de baja
 - a) Carlos Leonel Ornelas Miranda
 - b) José Guadalupe Pantoja Zubia
 - c) Erika Ileana Rodríguez Azcona
- 2) Alumnos con problemas:
 - a) Zeidy Gutiérrez Aguirre
- 3) Curso de Bioquímica para doctorado
- 4) Asuntos generales

En el punto número uno se llegó al acuerdo que debido a las deficiencias académicas presentadas por los tres alumnos, así como por la evidente poca dedicación o mejor dicho por su no dedicación de tiempo completo a sus estudios de maestría, y apegándonos al reglamento de la División de Posgrado e Investigación de nuestra Facultad, los tres alumnos mencionados en este apartado son baja automática, no existiendo ninguna oportunidad para ninguno de los tres ya que los dos primeros reprobaron dos cursos, mientras que la I.Z. Rodríguez presentó examen especial, el

cual reprobó, por lo cual los tres estudiantes mencionados están fuera de nuestra institución.

En el segundo punto del día se considera que la alumna Gutiérrez, y al comentar entre los diferentes profesores que le han impartido clases, se llegó a la conclusión que dicha estudiante muestra empeño y dedicación a sus estudios y a la investigación por otro lado su asesor el Ph.D. Héctor García proporciona buenas referencias académicas y de investigación de la misma, así que no dudamos que cuando las tres profesoras revisen su examen especial lo acreditará sin problema.

Después de tratar estos dos puntos y de discutir intensamente se llegó a la conclusión de que el Departamento de Tecnología de Productos de Origen Animal requerirá a partir del próximo semestre tendrá como requisito de admisión los siguientes puntos:

1. Exal 3 del CENEVAL, el cual incluye conocimientos generales y de inglés (Nivel 400 del TOFEL)
2. Entrevista personal
3. Experiencia profesional mínima de un año

Lo anteriormente expuesto como medida para evitar problemas como los suscitados en el semestre inmediato anterior.

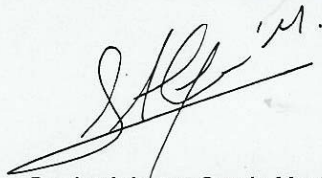
Con lo que respecta al curso de doctorado de Bioquímica Avanzada (BA-601), encontramos que el programa de dicho curso no se ajusta al perfil de ninguno de los profesores de nuestro departamento por lo que consideramos que la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, no es la más indicada para impartirlo, en todo caso y por la orientación que tiene se recomienda que sea asignado a alguno de los doctores que actualmente pertenecen al departamento de Nutrición Animal. los cuales tienen una preparación más

Pasando a otro tema se definió que es necesario reglamentar los seminarios y trabajos solicitados a los alumnos sobre el tipo de citas aceptadas, quedando de la siguiente manera:

Citas en español	Mx 20%
Citas de internet	Mx 20%
Citas base	Mn 20%
Citas libres	Mn 40%

Por otra parte también se estudia la posibilidad de que los alumnos de primer ingreso de este departamento, tomen Bioquímica en la Facultad de Ciencias Químicas en el Área de Alimentos, ya que se considera que esta más aplicada a la Tecnología de Productos de Origen Animal.

Siendo las 2:25 P.M. se da por finalizada esta reunión del CA3



Dr. José Arturo García Macías
Responsable del Cuerpo Académico 3

JUNTA DEL CUERPO ACADEMICO No. 3

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL FACULTAD DE ZOOTECNIA, UACH.

ORDEN DEL DIA

1. ALUMNOS DADOS DE BAJA

CARLOS LEONEL ORNELAS MIRANDA
JOSE GUADALUPE PANTOJA ZUBIA
ERIKA ILEANA RODRIGUEZ AZCONA

2. ALUMNOS CON PROBLEMAS:

ZEIDY GUTIERREZ AGUIRRE

3. CURSO DE BIOQUIMICA II *→ Alma*

4. ASUNTOS GENERALES

- + Lector a la página *www.*
 - + Examen de admisión
 - EXAL 3 *→* General. porgiado

corriente general
 - EXPERIENCIA MN 1 AÑO
 - Examen de corriente
 - 70 ~~que~~ *que* 30% ESPAÑOL MX Cites
- CENEVAR

Chihuahua, Chih., Junio 12 del 2001

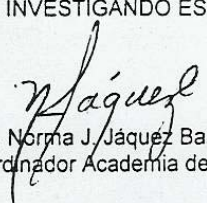
M.C. Josefina Domínguez Holguín
Coordinadora de Desarrollo Académico
Secretaría Académica
Facultad de Zootecnia, U.A.CH.
Presente.-

Por medio de la presente, me permito enviar a Ud, la programación de cursos para el ciclo escolar Agosto-Diciembre del 2001 que por acuerdo de Academia les fueron asignados a maestros que conforman la Academia de Tecnología de Productos de Origen Animal en el nivel licenciatura:

Nombre del curso	Maestro	Horario propuesto
Tecnología de la carne	M.C. J. Antonio Córdoba B.	Lun a Mier 10 a 11 a.m. Práctica: Vie 9 a 11 a.m.
Tecnología de la carne	M.C. J. Antonio Córdoba B.	Semi-Escolarizado Teoría: 8 a 10 a.m. Práctica: 10 a 12 a.m.
Tecnología de Subproductos de Origen Animal	I.Z. Ramiro Córdova B.	Lun a Jue 11 a 12 p.m. Práctica: Vie 9 a 11 a.m.
Tecnología de la Leche	Ph.D. Héctor García N.	Lun a Jue 7 a 8 a.m. Práctica: Vie 8 a 10 a.m.
Tecnología de Pielés	I.Z. Ramiro Córdova B.	Lun a Jue: 12 a 13 p.m. Práctica: Vie 11 a 13 p.m.

Así mismo le anexo las programaciones de prácticas de los cursos respectivos.
Agradezco la atención que se sirva brindar a la presente, me es grato quedar de Ud,

"APRENDER INVESTIGANDO ES AFIRMAR SABIENDO"


M.C. Norma J. Jáquez Barraza
Coordinador Academia de T.P.O.A.

C.c. Archivó de la Academia

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA

TECNOLOGÍA DE LA LECHE

PROGRAMACIÓN DE PRÁCTICAS

SEMESTRE AGOSTO-DICIEMBRE 2001

PRACTICAS	HRS.	FECHA
A. NORMA DE SEGURIDAD E HIGIENE	2	Agto 17
B. ANÁLISIS DE LECHE		
1. Análisis Físico Químicos y Microbiológicos:		
a. Proteína	2	Agto 27
b. Grasa	2	Agto 31
c. Densidad, Acidez y Sólidos Totales	2	Sept. 7
d. Fosfatasa y Reductasa	2	Sept. 14
e. Coliformes	4	Sept. 21 y 28
C. PASTEURIZACIÓN Y ENVASADO DE LA LECHE	5	Oct. 19 y 26
D. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	6	Nov. 2, 9, 16 y 23
TOTAL HORAS	25	

Las prácticas de análisis de la leche se realizan fuera de la Facultad, en las instalaciones del CBTA 90 de Cd. Cuauhtémoc, por lo que los alumnos y el maestro se transportan por sus propios medios a dicha Ciudad los viernes de cada mes.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

MINUTA
SESION DE ACADEMIA DEL 7 DE JUNIO DEL 2001

1. Se dio inicio con el punto de programación de cursos y prácticas para el Semestre Agosto-Diciembre, 2001, de la cual se definieron con sus horarios respectivos.

En este punto, los maestros expresaron algunas observaciones como son:

- a) Deficiencia e insuficiencia de materiales y herramientas, utensilios y equipo necesario en el Taller de carnes para realizar las prácticas.
- b) Se manifestó que las actividades de producción acaparan el uso del escaso recurso material existente en el Taller, lo cual frecuentemente nulifica ó entorpece la actividad académica (prácticas), por lo que se planteó como una política por parte de la Academia, que la realización de la práctica académica adquiera su dimensión de PRIORIDAD, sugiriéndose que el maestro titular de las materias de Tecnología, disponga de los utensilios, herramientas y algunos materiales para uso exclusivo de los alumnos y así mismo los equipe adecuadamente para que las sesiones de práctica se lleven a cabo en forma óptima.
- c) Se indicó la falta de un espacio para la realización de las prácticas de Subproductos de Origen Animal, para lo cual se realizarán las diligencias necesarias ante las autoridades de la Facultad para que se le asigne un lugar.
- d) Respecto al curso de Tecnología de la carne del Sistema Semi-Escolarizado, se determinó que el horario del curso (teoría y práctica) sea programado por la mañana, debido a que el personal del Taller está presente y el lugar está abierto, ya que se tuvieron bastantes problemas cuando se programó por la tarde, ya que el encargado cerraba y no se proporcionaba lo requerido para la práctica.

2. Se continuo con observaciones sobre el desempeño de los alumnos durante el semestre que acaba de terminar, para lo cual, la expresión generalizada por parte de los maestro fue en el sentido de que los estudiantes no traen las bases suficientes para formalizar los conocimientos de los cursos de Tecnología, así como su falta de potencial académico para realizar búsquedas, trabajos y su mal desempeño en los cursos.
3. Luego, se les informó sobre los Proyectos FOMES 2000 que se encuentra en etapa de adquisición de equipo y materiales y el Proyecto FOMES 2001, que se sometió a revisión en Mayo 31 del presente ante Administración Central.
4. Se cuestionó sobre las Evaluaciones a los maestros, para lo cual se sugirió que se lleve a cabo con un formato adecuado y mas confiable.
5. Se planteo la necesidad de elaborar las competencias profesionales del área de Tecnología para el Ingeniero Zootecnista, para lo cual se les informó que ya existía un avance considerable.
6. Se estructuró el Plan de Trabajo de la Academia, el cual fue aprobado.
7. Se informó sobre las Propuestas de Reglamento Académico y de Academias para lo cual se proporcionaron los documentos mencionados para su análisis por maestro.
8. Se informó sobre los cursos de verano e invierno que contempla la Propuesta de Reglamento, lo cual fue tomado con agrado.
9. El I.Z. Salvador Delgado informó que estaba colaborando con el Depto. De Recursos Naturales y que por lo tanto se retiraba de la Academia de Tecnología con un posible reingreso a futuro, ya que manifestó su interés de continuar sus estudios de Maestría.
10. Se finalizó la sesión de academia con una manifiesta participación de

FACULTAD DE ZOOTECNIA
ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
PROGRAMA DE TRABAJO
AGOSTO-DICIEMBRE 2001

1. Elaborar la opción terminal en Tecnología de Productos de Origen Animal como ramal de la carrera de Ingeniero Zootecnista. Así como conjuntar trabajos con la Coordinación Académica para que el Tronco Común contenga los elementos necesarios óptimos que requiere el tecnólogo, ya que su orientación como profesional es muy específica y es necesario que tenga un adecuado sustento secuencial de conocimientos básicos que definirán el porqué de los conocimientos científicos posteriores para un entendimiento integral de la fase terminal que es la tecnología de los productos (alimentos). (Agosto)
2. Se dará continuidad a la elaboración de la propuesta FOMES 2001. (Agosto).
3. Se intensificará el ejercicio y ejecución del Proyecto FOMES 2000. (Agosto-Diciembre).
4. Como resultado del primer punto, se dará inicio al diseño y elaboración de materiales didácticos, revisión y selección de materiales bibliográficos de cada uno de los cursos de la opción Tecnología de Productos de Origen Animal. (Septiembre).
5. De acuerdo a la ejecución técnica del FOMES 2000, se ofrecerá un curso de "Técnicas de Laboratorio en Ciencia de la carne", a estudiantes de los cursos del área de Tecnología del nivel licenciatura y a los de Maestría en Ciencia de la carne del Posgrado (Noviembre).

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**SESIÓN DE ACADEMIA
MARZO 6, 2006**

La Sesión de la Academia tuvo su inicio a las 14:00 horas del día 6 de Marzo del 2006, e
base a el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Lista de Asistencia (se anexa)
2. Validación de material didáctico para los cursos del área de Ciencia y Tecnología d
Productos de Origen Animal
3. Asuntos Generales

ACTA DE ACADEMIA

Se procede a pasar lista de los maestros asistentes a la reunión de Academia, a través
de su firma plasmada en la hoja proporcionada con sus nombres.

Pasando al punto dos de la Orden del Día , se revisan los contenidos del material
didáctico que presentan los miembros interesados, para ser avalados por los
integrantes asistentes a la Academia.

Los maestros que sometieron a consideración para la aprobación del material didáctico
por ellos elaborado para ser avalado por la Academia, fueron los siguientes:

MAESTRO	NOMBRE DEL CURSO	NIVEL	CARACTERÍSTICA
1. Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González	Sistemas de Control Sanitario en la Industria Cárnica (CC-505)	Maestria	"Procedimientos Estándar de Operación Sanitaria: POES-SSOI Apuntes en extenso y Copia de material de Lectura complementaria
2. Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González	Análisis de Riesgos (725)	Licenciatura I.Z.S.P.	HACCP: Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos" Apuntes en extenso Copia de material de Lectura complementaria

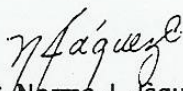
3. Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González	Estructura y Evaluación de Animales productores de carne (CC-601)	Doctorado	Apuntes en extenso (Texto y Acetatos) con lecturas complementarias
4. Dr. José Arturo García Macías	Procesamiento y preservación de la Carne (CC-504)	Maestría	Apuntes en extenso (texto)
5. Dr. José Arturo García Macías	Procesamiento y preservación de la Carne (CC-504)	Maestría	"Formulaciones para el procesamiento de la carne" Apuntes en extenso (texto)
6. M.C. Olga María Cano de los Ríos Carranza	Microbiología y Deterioro de la carne (CC-503) Microbiología y Deterioro de la leche (CL-506)	Maestría	"Manual de Técnicas para el Análisis Microbiológico de Alimentos" Material didáctico con las Técnicas y preparación de cultivos microbianos
7.M.C. Olga María Cano de los Ríos Carranza	Microbiología y Deterioro de la leche (CC-506)	Maestría	"Efecto de trata- mientos térmicos en la preservación de la leche" Apuntes en extenso (texto)
8.Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo	Bioquímica del Músculo (CC-502)	Maestría	Apuntes comple- mentarios en exten- so (texto)
9.Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo	Evaluación Sensorial (CC-604)	Doctorado	"Manual de Prácticas de Evaluación Senso- rial de los Alimentos" Material Didáctico con las técnicas del Análisis Sensorial
10.Ph.D Alma Delia Alarcón Rojo	Bioquímica de los Alimentos de Origen Animal (308-I.Z.S.P.)	Licenciatura	Apuntes en extenso (texto)

Después de revisar y analizar el material presentado, y tomando en cuenta los requisitos del Reglamento de Programa de Becas al Desempeño Docente, se concluyó que los materiales didácticos presentados por los maestros, cumplen los requisitos de contenido, estructura y calidad, por lo que dichos materiales son avalados por los presentes a la reunión, tomándose el acuerdo de comunicarlo a la Secretaría Académica de la Facultad.

En Asuntos Generales, se comunicó sobre la estructuración de una Maestría Profesional en Tecnología de Productos de Origen Animal, solicitada a petición de la Secretaría de Posgrado e Investigación, para ser ofertada a la Industria. Se mencionó que dicha Maestría debe diseñarse de manera que se tenga un alto porcentaje (70%) práctico, con un 30% de aspectos teóricos, y que tenga un énfasis en Inocuidad Alimentaria, Estrategias Sanitarias (HACCP, BPM, POES, etc), Desarrollo de Productos y todas las tecnologías de vanguardia que le permitan a los estudiantes provenientes de la Industria, realizar estudios de casos, de problemáticas reales que son de interés para la Industria Alimentaria.

Así mismo, se comentó en forma breve, sobre el número de estudiantes que se encuentran actualmente cursando la opción de Tecnología de Productos de Origen Animal en el nivel Licenciatura, mencionando el Ph.D. Nuñez que el tiene 14 alumnos en el curso de Crecimiento y Desarrollo de Animales productores de carne. Recomendando la M.C. Cano, que se tenga más acercamiento con dichos alumnos para integrarlos y motivarlos a continuar en esta opción.

Siendo las 15:00 horas se dio por terminada la sesión de la reunión de Academia.


M.C. Norma J. Jaquez Barraza
Presidente de la Academia
Tecnología de Productos de Origen Animal

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN A LA ACADEMIA

LISTA DE MAESTROS

FIRMA, M.

I. Z. Pedro Salvador Delgado

37

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

SESION DE ACADEMIA
MARZO 31 DE 2003

Recibido
2 de abril 2003
[Firma]

La sesión de Academia tuvo su inicio a las 13:00 horas del Día 31 de Marzo del 2003, en base a la siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Lista de Asistencia (se anexa)
2. Aval de Aprobación por la Academia del Material Didáctico
3. Asuntos Generales

Se pasa Lista de Asistencia con la firma de cada uno de los Maestros, posteriormente se procede a revisar los contenidos del Material Didáctico que tuvieron a bien presentar los Maestros interesados, para ser avalado por parte de los miembros de la Academia.

Los Maestros abajo mencionados, sometieron a consideración para aval sus Materiales:

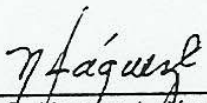
Maestro	Nombre del Curso	Característica
1.M.C. Olga Cano de los Ríos	Microbiología y Daños a la Carne (Nivel Maestría)	Apuntes de apoyo en extenso (Acetatos)
2.Ph.D. Alma D. Alarcón Rojo	Bioquímica del Músculo (Nivel Maestría)	Apuntes de apoyo en extenso (Primer tema)
3.Ph.D. J. Arturo García Macías	Procesado y Preservación de la Carne (Nivel Doctorado)	Apuntes de apoyo en extenso (Texto y Diagramas)
4.Ph.D. Héctor García Nevárez	Ciencia y Procesado de la Leche (Nivel Licenciatura)	Apuntes de apoyo en extenso (Texto, Figuras y Tablas)
Página Web		http://comunidad.uach.mx/hgarcia

Cada Maestro revisó el Material presentado, tomando en cuenta los requisitos del Instructivo del Programa de Becas al Desempeño Docente, el cual fue aprobado y avalado por unanimidad por la Academia.

El Ph.D. Héctor García, somete a la Academia, la solicitud de avalar una Página Web, como Material Didáctico contemplado como Programa de Cómputo, la cual está registrada como <http://comunidad.uach.mx/hgarcia>. Dicha Página se aprueba y avala por cada uno de los miembros de la Academia.

En Asuntos Generales, el M.C. J. Antonio Córdoba, notifica y hace un llamado sobre el ancestral asunto de las deficiencias existentes en el Taller de Carnes, y que han sido motivo de la suspensión de las prácticas del Curso de Tecnología de la Carne. Lo anterior es de suma importancia debido a que los Programas Académicos tanto de Licenciatura como de Maestría y Doctorado, se apoyan en dicho Taller. Por lo anterior se consideró pertinente hacer una exortación a las autoridades académicas, para que incluyan la necesidad de apoyos considerables a dicho Taller, en las propuestas que se realicen dentro de los Programas de Fortalecimiento Institucional, debido a que la Nueva Curricula de Ingeniero Zootecnista en Sistemas de Producción contiene una porción importante del área de Tecnología de Productos de Origen Animal.

Sin otro asunto que tratar, se dio por terminada la Sesión a las 13:50 hrs.


M.C. Norma J. Jaquez Barraza
Presidente de la Academia

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

SESIÓN DE ACADEMIA
FEBRERO 23 DE 2004

La sesión de Academia tuvo su inicio a las 13:00 hrs del Día 23 de Febrero del 2004 en base a la siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Lista de Asistencia (se anexa)
2. Aval de Aprobación por la Academia del Material Didáctico
3. Asuntos Generales

Se pasa Lista de Asistencia con la firma de cada uno de los Maestros, a continuación se procede a revisar los contenidos del Material Didáctico que presentaron los Maestros interesados, para ser avalado por parte de los miembros de la Academia.

Los Maestros abajo mencionados, sometieron a consideración el Material Didáctico para aval por la Academia:

Maestro	Nombre del Curso	Características
1. M.C. Olga Cano de los Ríos	Microbiología de la Leche (Nivel Maestría)	Apuntes de apoyo en extenso (Texto, CD's y Diskettes)
2. Ph.D. J. Arturo García Macías	Procesamiento y Preservación de la Carne I (Nivel Maestría)	Apuntes de apoyo en extenso (Texto y acetatos)
3. Ph.D. Alma D. Alarcón Rojo	Bioquímica del Músculo (Nivel Maestría)	Apuntes de apoyo en extenso (Texto y acetatos)

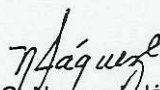
Se revisó el Material presentado, tomando en cuenta los requisitos del Instructivo del Programa de Becas al Desempeño Docente, el cual fue aprobado y avalado por unanimidad por la Academia.

*Revisado
10/3/04*

En asuntos generales se trató el tema de la elaboración del Proyecto para equipamiento del los Laboratorio de Carne y Laboratorio de Leche, el cual fue solicitado por los directivos de la Facultad, acordándose realizar otra reunión para llevar a cabo los trabajos relacionados con la elaboración de una Propuesta por parte de la Academia que satisfaga los requerimientos del Proyecto para equipar los dos Laboratorios.

Dicho Proyecto será turnado a las instancias internas correspondientes dentro de la Facultad para que a través de ellos se realicen las gestiones necesarias para su financiamiento.

Sin otro asunto que tratar, se dio por terminada la Sesión a las 14:00 hrs.



M.C. Norma Jáquez Barraza
Presidente de la Academia
Tecnología de Productos de Origen Animal

c.c.p. Archivo de la Academia

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
FACULTAD DE ZOOTECNIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN A LA ACADEMIA

FECHA: Febrero 23, 2004

LISTA DE MAESTROS

NOMBRE

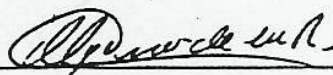
FIRMA

Ph.D José Arturo García Macías: _____

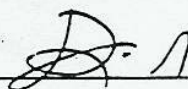


M.C. Juan Antonio Córdoba Bernal: _____

M.C. Olga Cano de los Rios: _____



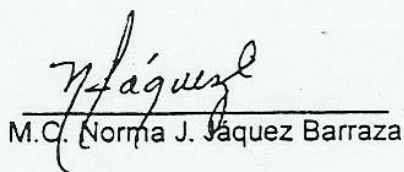
Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo: _____



I.Z. Ramiro Córdova Bernal: _____

Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González: _____

Ph.D. Héctor García Nevárez: _____



M.C. Norma J. Jáquez Barraza

Coordinador

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA

FACULTAD DE ZOOTECNIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

SESIÓN DE ACADEMIA

ABRIL 4, 2006

La sesión de la academia tuvo su inicio a las 10:00 horas del día 4 de Abril del 2005, con base en el siguiente orden del día:

ORDEN DEL DÍA

1. Lista de Asistencia (se anexa)
2. Revisión del Material Didáctico presentado por los Maestros de la Academia, para avalar su posible aprobación.
3. Asuntos Generales.

ACTA DE LA ACADEMIA

Se procede a pasar lista de los asistentes a la reunión de academia, a continuación se revisan los contenidos del material didáctico que presentan los miembros interesados, para ser avalados por parte de los integrantes de la academia.

Los Maestros que sometieron a consideración la aprobación del material didáctico por ellos elaborado para ser avalado por la academia fueron los siguientes:

MAESTRO	NOMBRE DEL CURSO	NIVEL	CARACTERÍSTICAS
M.C. Olga Cano de los Ríos	Microbiología y Deterioro de la Carne (CC-503)	Maestría	Apuntes en extenso y copia de material de lectura complementaria
Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo	Bioquímica del Músculo (CC-502)	Maestría	Apuntes en extenso y copia de material de lectura complementaria
Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo	Análisis Sensorial (CC-604)	Doctorado	Apuntes en extenso y copia de material de lectura complementaria
Ph.D. Francisco Alfredo Núñez González	Crecimiento y Evaluación del Ganado (BA-507)	Maestría	Apuntes en extenso y copia de material de lectura complementaria

11 de - 29/Abril/2005
Mineral

M.C. Olga Cano de los Ríos	Microbiología, Técnicas de Laboratorio en Microbiología, Proyectos Espec. de Investigación y Tesis	Licenciatura y Maestría	Manual de Calidad del Laboratorio de Microbiología y Química Ambiental
Ph.D. José Arturo García Macías	Microbiología, Técnicas de Laboratorio en Microbiología, Proyectos Especiales de Investigación y Tesis	Licenciatura y Maestría	Manual de Calidad del Laboratorio de Microbiología y Química Ambiental
M.C. Norma Josefina Jáquez Barraza	Microbiología, Técnicas de Laboratorio en Microbiología, Proyectos Especiales de Investigación y Tesis	Licenciatura y Maestría	Manual de Calidad del Laboratorio de Microbiología y Química Ambiental

Después de revisar y analizar el material presentado, y tomando en cuenta los requisitos del Reglamento de Programa de Becas al Desempeño Docente, se concluyó que los materiales didácticos presentados por los maestros cumplen los requisitos de contenido, estructura y calidad, por lo que dichos materiales son avalados por los presentes en esta reunión de academia y se toma el acuerdo de comunicarlo a la Secretaría Académica de la Facultad.

En asuntos generales, se continuó trabajando con las Competencias Específicas del I.Z.S.P. con especialidad en Tecnología de Productos de Origen Animal, habiéndose elaborado la sinopsis de las mismas.

Siendo las 13:00 horas se dio por terminada la sesión de la reunión de academia, se anexa lista de asistentes.

FACULTAD DE ZOOTECNIA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
MINUTA
CUERPO ACADÉMICO 3
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

~~19 de Enero del 2008~~

Siendo las 12:05 P.M. se da inicio a la reunión del CA3 de la Facultad de Zootecnia, y estando presentes la M.C. Olga María Cano de los Ríos Carranza, la M.C. Norma Josefina Jaquez Barraza, la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, el Ph.D. Héctor García Nevarez, el Ph.D. Francisco Alfredo Nuñez González, siendo la orden del día la siguiente:

1) Alumnos dados de baja

- a) ~~Carlos Leonel Omejas Miranda~~
- b) José Guadalupe Pantoja Zubia
- c) Erika Ileana Rodríguez Azcona

2) Alumnos con problemas:

- a) Zeidy Gutiérrez Aguirre

3) Curso de Bioquímica para doctorado

4) Asuntos generales

En el punto número uno se llegó al acuerdo que debido a las deficiencias académicas presentadas por los tres alumnos, así como por la evidente poca dedicación o mejor dicho por su no dedicación de tiempo completo a sus estudios de maestría, y ~~apegándonos al reglamento de la División de Posgrado e Investigación de nuestra Facultad, los tres alumnos mencionados en este apartado son baja automática;~~ no existiendo ninguna oportunidad para ninguno de los tres ya que los dos primeros reprobaron dos cursos, mientras que la I.Z. Rodríguez presentó examen especial, el

cual reprobó, por lo cual los tres estudiantes mencionados están fuera de nuestra institución.

En el segundo punto del día se considera que la alumna Gutiérrez, y al comentar entre los diferentes profesores que le han impartido clases, se llegó a la conclusión que dicha estudiante muestra empeño y dedicación a sus estudios y a la investigación por otro lado su asesor el Ph.D. Héctor García proporciona buenas referencias académicas y de investigación de la misma, así que no dudamos que cuando las tres profesoras revisen su examen especial lo acreditará sin problema.

Después de tratar estos dos puntos y de discutir intensamente se llegó a la conclusión de que el Departamento de Tecnología de Productos de Origen Animal requerirá a partir del próximo semestre tendrá como requisito de admisión los siguientes puntos:

1. Exal 3 del CENEVAL, el cual incluye conocimientos generales y de inglés (Nivel 400 del TOFEL)
2. Entrevista personal
3. Experiencia profesional mínima de un año

Lo anteriormente expuesto como medida para evitar problemas como los suscitados en el semestre inmediato anterior.

Con lo que respecta al curso de doctorado de Bioquímica Avanzada (BA-601), encontramos que el programa de dicho curso no se ajusta al perfil de ninguno de los profesores de nuestro departamento por lo que consideramos que la Ph.D. Alma Delia Alarcón Rojo, no es la más indicada para impartirlo, en todo caso y por la orientación que tiene se recomienda que sea asignado a alguno de los doctores que actualmente pertenecen al departamento de Nutrición Animal, los cuales tienen una preparación más adecuada para impartir este curso.

Pasando a otro tema se definió que es necesario reglamentar los seminarios y trabajos solicitados a los alumnos sobre el tipo de citas aceptadas, quedando de la siguiente manera:

Citas en español	Mx 20%
Citas de internet	Mx 20%
Citas base	Mn 20%
Citas libres	Mn 40%

Por otra parte también se estudia la posibilidad de que los alumnos de primer ingreso de este departamento, tomen Bioquímica en la Facultad de Ciencias Químicas en el Área de Alimentos, ya que se considera que esta más aplicada a la Tecnología de Productos de Origen Animal.

Siendo las 2:25 P.M. se da por finalizada esta reunión del CA3



Dr. José Arturo García Macías
Responsable del Cuerpo Académico 3



OFICIO: P/165

17 de febrero, 2003

M.C. JESUS RICARDO MENDOZA FERNANDEZ
COORDINADOR ACADEMICO
SRIA. DE POSGRADO E INVESTIGACION
FACULTAD DE ZOOTECNIA, UACH.
P R E S E N T E.-

Por este conducto hacemos CONSTAR que el C. **CARLOS LEONEL ORNELAS MIRANDA**, ha sido **ACEPTADO** por esta institución para realizar estudios de Especialidad en Producción Animal, con área mayor en Ciencia de la Leche.

Agradeciendo de antemano su apoyo al presente, me despido. *

ATENTAMENTE
"APRENDER INVESTIGANDO, ES AFIRMAR SABIENDO"

Ph. D. HECTOR GARCIA NEVAREZ
ASESOR PRINCIPAL

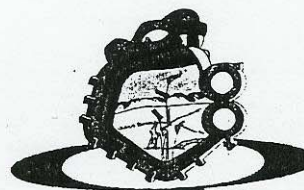
FACULTAD DE ZOOTECNIA
SECRETARIA DE POSGRADO
E INVESTIGACION

c.c.p. Archivo

*np

Facultad de Zootecnia, UACH

Perif. Fco. R. Almada Km. 1 C. P. 31031 Admón de Correos 4-28 Chihuahua, Chih, Méx
Tel. 434 0304, 434 0363 fax 434 0345 www.fz.uach.mx





OFICIO: P/1289

Chihuahua, Chih., 20 de Mayo de 1982

CARLOS LEONEL ORNELAS MIRANDA

P R E S E N T E . -

Por este conducto, hago de su conocimiento que este Posgrado basado en el Artículo 76 de nuestro Reglamento Vigente que indica que "si un estudiante reprueba dos o más cursos en el mismo semestre, causará baja definitiva", por lo tanto Usted ha sido **DADO DE BAJA DEFINITIVA** del Programa de Maestría en Producción Animal.

Lo anterior es básicamente debido a haber obtenido calificación no satisfactoria en los cursos:

- ✓ Microbiología y Deterioro de la Carne (CC-502)
- ✓ Bioquímica del Músculo (CC-502)

Sin otro particular, quedo de Usted,

A T E N T A M E N T E
"APRENDER INVESTIGANDO, ES AFIRMAR SABIENDO"

DR. CARLOS RODRIGUEZ MUELA
SECRETARIO DE POSGRADO E INVESTIGACION

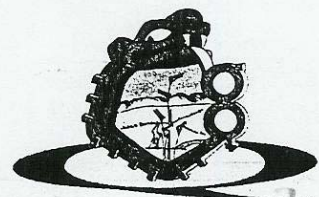
FACULTAD DE ZOOTECNIA
SECRETARÍA DE POSGRADO
E INVESTIGACION

cc. Expediente

*np

Facultad de Zootecnia, UACH

Perif. Fco. R. Almada Km. 1 C. P. 31031 Admón de Correos 4-28 Chihuahua, Chih. Méx.





DIVISION DE ESTUDIOS DE POSGRADO
KARDEX DEL ALUMNO

Matrícula	NOMBRE	CARRERA	Plan					
		MAESTRIA EN CIENCIAS EN PRODUCCION ANIMAL	MC2001					
Materias Acreditadas : 6		Materias No Acreditadas : 2	Créditos Aprobados : 48 Créditos por Aprobar : 42					
MATERIAS CURSADAS								
Matrícula	Descripción	Ciclo	Ciclo Escolar	Horas	Carr	SEM	STU	Calificación
503	BIOQUIMICA.	01	2002-1/2-ENE/JUN	92.00	1	AC	8	
507	CRECIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL GANADO.	01	2002-1/2-ENE/JUN	87.00	1	AC	8	
501	MÉTODOS ESTADÍSTICOS.	02	2002-1/2-ENE/JUN	91.00	1	AC	8	
502	SEMINARIO DE TESIS.	03	2002-1/2-ENE/JUN	91.00	1	AC	4	
502	DISEÑO DE EXPERIMENTOS.	02	2002-2/2-AGO/DIC	84.00	1	AC	8	
502	PROCESOS DE VINIFICACIÓN.	04	2002-2/2-AGO/DIC	65.00	1	MC	NA	
502	MICROBIOLOGÍA DE TENDIDO DE LA CARNE.	04	2002-2/2-AGO/DIC	40.00	1	MC	NA	
505	SISTEMAS DE CONTROL SANITARIO DE LA CARNE.	04	2002-2/2-AGO/DIC	80.00	1	AC	8	

STATUS DE ALUMNO: BAJA DEFINITIVA

PROMEDIO ARITMÉTICO 82.50
PROMEDIO PONDERADO 81.93

DATOS MATERIA INVESTIGACION

Proyecto CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE LA LECHE
Porcentaje Avance 10
Estatus Proyecto PR EN PROGRESO
Créditos Acumulados 4
Asesor ALARCON ROJO ALMA DELIA

CRÉDITOS APROB. Y MÍN. POR APROBAR EN CICLO	
BÁSICOS.	16 16
ESTADÍSTICA.	16 16
FORMATIVOS.	4 16
ESPECIALIZACIÓN.	8 24