



Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia
Cuerpo Académico CA3
Tecnología de Productos de Origen Animal



Usuario: GARCIA MACIAS JOSE ARTURO

Plan de trabajo

Objetivo

Estrategia

Meta

Acción

Resultado

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 interacción de diferentes CA nacionales y grupos de investigación internacionales. A través de un programa de realización de cursos-talleres que aporten información científica y tecnológica de última generación en el área de ciencia de la carne a nuestro CA Un taller de tecnología de productos de origen animal en la Facultad de Zootecnia de la UACH Visita de dos profesores-investigadores, para que impartan igual número de curso-taller para actualizar el CA y establecer proyectos de investigación conjuntos. Fortalecimiento del aspecto académico y de investigación del CA3

Visita de dos profesores-investigadores, para que impartan igual número de curso-taller para actualizar el CA y continuar con el intercambio en relación a proyectos de investigación.

Establecer trabajo conjunto de investigación con pares internacionales y nacionales, para alcanzar un nivel académico superior a través de investigación de calidad, que permita de manera importante mejorar el nivel educativo que actualmente se ofrece en el área de ciencia de la carne de la Facultad de Zootecnia. Cursos-Taller para la actualización en el área de especialidad y análisis de la línea de generación y aplicación del conocimiento. Taller de análisis y actualización 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 la investigación y proponer ante diferentes instancias trabajos conjuntos de investigación de índole internacional y nacional. Propuestas de investigación.

Participar los profesores del CA3 así como profesores de otros CA invitados, con los profesores visitantes en reuniones que versen sobre docencia y cuales son las tendencias internacionales en educación de tecnología de productos de origen animal. Fortalecimiento del CA3 y otros CA, trabajos de investigación conjunta y publicaciones en revistas internacionales con arbitraje.

Definición del tipo y número de proyectos pertinentes en el área de tecnología de productos de origen animal. Visita a nuestra institución de dos profesores investigadores internacionales, para desarrollar los talleres correspondientes a investigación. Proyectos con alta probabilidad de ser financiados por dependencias nacionales o internacionales

Taller de investigación y docencia Participar los profesores del CA3 así como profesores de otros CA invitados, con los profesores visitantes en reuniones que versen sobre docencia y cuales son las tendencias internacionales en educación de tecnología de productos de origen animal, además de discutir resultados obtenidos hasta el momento en el área. Fortalecimiento del CA3, titulación de alumnos con trabajos de investigación de alto nivel.

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.

Visita de un profesor investigador internacional, a nuestra institución para impartir un curso-taller, además de la visita de dos representantes de CA para tomar el taller y par realizar trabajo conjunto de investigación, en el área de tecnología de productos de origen animal. Fortalecimiento de CA, trabajos conjuntos de investigación, actualización en el área de especialización de alumnos.

Consolidar el CA3 de Tecnología de Productos de Origen Animal, Ciencia de la Carne para el año del 2008 Preparación de un proyecto intermedio de vinculación 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 vinculación con grupos de investigación reconocidos a nivel internacional. Proyecto de investigación interinstitucional

Visita de profesores investigadores internacionales para impartir cursos de actualización y realizar investigación en el área disciplinar. Fortalecimiento del CA3 y otros CA nacionales.

Programa para obtener y renovar el reconocimiento al Perfil Deseable, de los miembros del Cuerpo Académico. Los tres miembros del Cuerpo Académico así como el personal de apoyo cuentan con reconocimiento al Perfil Deseable Vigente. Obtener, o renovar en su caso, el perfil deseable promep para todos los miembros del CA. Los cinco miembros del CA3 renuevan u obtienen Perfil promep.

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 la Ph.D. Maira Medellín, que esta por terminar sus estudios de doctorado en Canadá, en el área de microbiología de productos de origen animal, en sustitución de la MC Olga Maria Cano de los Ríos, que se jubila en el 2006. Contratación por convocatoria de la Ph.D. Maira Medellín, en el área de microbiología de productos de origen animal. Convocatoria para la contratación de la Ph.D. Maira medellin.

Contratación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio, que esta por iniciar estudios de doctorado en Inglaterra, en el área de Bioquímica de productos de origen animal. 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 Ph.D. Alma Delia Alarcon Rojo. Contratación por convocatoria 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, en sustitución del Ph.D. Héctor García Nevarez, que se jubila en el 2008. 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 por convocatoria de un Ph.D., especialista en aspectos sanitarios en plantas de procesamiento de productos de origen animal. Contratación de un Ph.D. especialista en aspectos sanitarios de productos de origen animal, en sustitución de la MC Norma Josefina Jaquez Barraza, que se jubila en el 2008. Publicar la convocatoria para contratación de un Ph.D., especialista en aspectos sanitarios. Contratación de un Ph.D., como profesor de tiempo completo, especialista en aspectos sanitarios de productos de origen animal.

Plan de Trabajo del Cuerpo Académico 3
Tecnología de Productos de Origen Animal. Ciencia de la Carne.

Objetivo	Estrategia	Meta	Acción	Resultado
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 interacción de diferentes CA nacionales y grupos de investigación internacionales.	A través de un programa de realización de cursos-talleres que aporten información científica y tecnológica de última generación en el área de ciencia de la carne a nuestro CA	Un taller de tecnología de productos de origen animal en la Facultad de Zootecnia de la UACH	Visita de dos profesores-investigadores, para que impartan igual número de curso-taller para actualizar el CA y establecer proyectos de investigación conjuntos.	Fortalecimiento del aspecto académico y de investigación del CA3
			Visita de dos profesores-investigadores, para que impartan igual número de curso-taller para actualizar el CA y continuar con el intercambio en relación a proyectos de investigación.	
Establecer trabajo conjunto de investigación con pares internacionales y nacionales, para alcanzar un nivel académico superior a través de investigación de calidad, que permita de	Cursos-Taller para la actualización en el área de especialidad y análisis de la línea de generación y aplicación del conocimiento.	Taller de análisis y actualización	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 la	Propuestas de investigación.

manera importante mejorar el nivel educativo que actualmente se ofrece en el área de ciencia de la carne de la Facultad de Zootecnia.			investigación y proponer ante diferentes instancias trabajos conjuntos de investigación de índole internacional y nacional.	
			Participar los profesores del CA3 así como profesores de otros CA invitados, con los profesores visitantes en reuniones que versen sobre docencia y cuales son las tendencias internacionales en educación de tecnología de productos de origen animal.	Fortalecimiento del CA3 y otros CA, trabajos de investigación conjunta y publicaciones en revistas internacionales con arbitraje.
		Definición del tipo y número de proyectos pertinentes en el área de tecnología de productos de origen animal.	Visita a nuestra institución de dos profesores investigadores internacionales, para desarrollar los talleres correspondientes a investigación.	Proyectos con alta probabilidad de ser financiados por dependencias nacionales o internacionales
		Taller de investigación y docencia	Participar los profesores del CA3 así como profesores de otros CA invitados, con los profesores visitantes en reuniones que versen	Fortalecimiento del CA3, titulación de alumnos con trabajos de investigación de alto nivel.

			sobre docencia y cuales son las tendencias internacionales en educación de tecnología de productos de origen animal, además de discutir resultados obtenidos hasta el momento en el área.	
			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.
			Visita de un profesor investigador internacional, a nuestra institución para impartir un curso-taller, además de la visita de dos representantes de CA para tomar el taller y par realizar trabajo conjunto de investigación, en el área de tecnología de productos de origen animal.	Fortalecimiento de CA, trabajos conjuntos de investigación, actualización en el área de especialización de alumnos.

Consolidar el CA3 de Tecnología de Productos de Origen Animal, Ciencia de la Carne para el año del 2008	Preparación de un proyecto intermedio de vinculación 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 vinculación con grupos de investigación reconocidos a nivel internacional.	Proyecto de investigación interinstitucional
			Visita de profesores investigadores internacionales para impartir cursos de actualización y realizar investigación en el área disciplinar.	Fortalecimiento del CA3 y otros CA nacionales.
	Programa para obtener y renovar el reconocimiento al Perfil Deseable, de los miembros del Cuerpo Académico.	Los tres miembros del Cuerpo Académico así como el personal de apoyo cuentan con reconocimiento al Perfil Deseable Vigente.	Obtener, o renovar en su caso, el perfil deseable promep para todos los miembros del CA	Los cinco miembros del CA3 renuevan u obtienen Perfil promep.
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 la Ph.D. Maira Medellín, que esta por terminar sus estudios de doctorado en Canadá, en el área de microbiología de productos de origen animal, en sustitución de la MC Olga Maria Cano de los Ríos, que se jubila	Contratación por convocatoria de la Ph.D. Maira Medellín, en el área de microbiología de productos de origen animal.	Convocatoria para la contratación de la Ph.D. Maira medellin.	

	en el 2006.			
	Contratación de la Ph.D. Ana Luisa Rentería Monterrubio, que esta por iniciar estudios de doctorado en Inglaterra, en el área de Bioquímica de productos de origen animal.	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 Ph.D. Alma Delia Alarcon Rojo.	Contratación por convocatoria 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 lacteos.	Contratación de un Ph.D. Especialista en leche y sus derivados, en sustitución del Ph.D. Héctor García Nevarez, que se jubila en el 2008.	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 por convocatoria de un Ph.D., especialista en aspectos sanitarios en plantas de procesamiento de productos de origen animal.	Contratación de un Ph.D. especialista en aspectos sanitarios de productos de origen animal, en sustitución de la MC Norma Josefina Jaquez Barraza, que se jubila en el 2008	Publicar la convocatoria para contratación de un Ph.D., especialista en aspectos sanitarios.	Contratación de un Ph.D., como profesor de tiempo completo, especialista en aspectos sanitarios de productos de origen animal.