



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

Unidad Lerma

**CRITERIOS PARA LA PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE
LA DISTRIBUCIÓN DE COEFICIENTES DE
PARTICIPACIÓN Y HORAS FRENTE A GRUPO DEL
PERSONAL ACADÉMICO EN LA LICENCIATURA DE
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE LA
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD,
UNIDAD LERMA 2018.**

Aprobados en Sesión Número 11.18 del Consejo Divisional de Ciencias Biológicas y de la Salud, Unidad Lerma celebrada el 13 de noviembre de 2018 mediante acuerdo 11.18.4

Contenido

| | |
|--|----------|
| Índice..... | 2 |
| Antecedentes..... | 3, 4 |
| Marco Legal..... | 4 |
| Exposición de motivos..... | 4 |
| Consideraciones..... | 4 |
| Consideraciones y tabla de distribución de los coeficientes de participación en base a las horas/semana/trimestre en la Licenciatura: Ciencia y Tecnología de Alimentos..... | 5, 6 y 7 |
| Transitorio..... | 7 |

ANTECEDENTES

La entonces Secretaria del Consejo Divisional de Ciencias Biológicas y de la Salud, Dra. Rina María González Cervantes, envió al Secretario del Consejo Académico, Dr. Jorge Eduardo Vieyra Durán, mediante oficio OTCD.CBS.01.14 de fecha 17 de febrero de 2014, la propuesta de creación de la *Licenciatura en Ciencias Agroalimentarias*, aprobada por el mismo Consejo Divisional en la Sesión número 12.13 del 22 de octubre de 2013.

La propuesta turnó a la Comisión de Planes y Programas de Estudio del Consejo Académico de la Unidad Lerma, la cual se reunió para revisar dicha propuesta el 06 de octubre de 2015, ocasión en la que hicieron sugerencias al grupo proponente y se integró una subcomisión encargada de trabajar en las modificaciones. Posteriormente, la Comisión se reunió nuevamente el 18 de enero de 2017, en la que se presentó una nueva versión de la propuesta bajo el nombre de *Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos*. La comisión hizo sugerencias y acordó solicitar la asesoría de la Secretaría y de la Oficina del Abogado General.

En el mes de abril de 2017 se renovó la representación del Consejo Académico y de los miembros de la Comisión, por lo que se convocó a reunión con los nuevos integrantes el 17 de mayo de 2017, en la que se presentó nuevamente la propuesta de la Licenciatura, incorporando los ajustes sugeridos por la Secretaría y la Oficina del Abogado General y atendiendo a las observaciones formuladas en la reunión del 18 de enero.

En esa misma fecha la Comisión Planes y Programas de Estudio del Consejo Académico concluyó la revisión y armonización de la propuesta, con la firma del Dictamen, desarrollando sus trabajos de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica, en el Reglamento Orgánico y en el Reglamento de Estudios Superiores, contando adicionalmente con las observaciones del Coordinador, de los miembros y asesores de esta Comisión y del Abogado Delegado de Legislación Universitaria de la Oficina del Abogado General.

Con lo que resultó el siguiente: Acuerdo 60.5: Aprobación del dictamen presentado por la Comisión de Planes y Programas de Estudio, con relación a la propuesta de creación del Plan y Programas de Estudio de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, y remisión de la propuesta al colegio Académico para su análisis y eventual autorización.

La comisión de Planes y Programas del Colegio Académico inició la revisión de la propuesta la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos el 22 de noviembre en Rectoría General.

La aprobación de dicha Licenciatura fue el 10 de abril del 2018, mediante acuerdo 442.10: Aprobación de la propuesta de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la unidad Lerma, consistente en la creación del plan y los programas de estudio de la

Antecedentes, Marco Legal, Exposición de Motivos y Consideraciones.

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. El inicio de la Licenciatura entró en vigor en el trimestre 2018-O.

Por acuerdo del personal académico que participa en la Licenciatura se elaboró una tabla que presenta el tiempo en que participa cada profesor por hora/semana/trimestre respecto de cada una de las UEA del Plan de Estudios con la finalidad de asignar el coeficiente de participación correspondiente, la cual se incorporó en los presentes criterios.

MARCO LEGAL

En la exposición de motivo del Tabulador para Ingreso y Promoción del Personal Académico, numeral 3.1 Docencia, tercer párrafo se indica que se estimó importante destacar, para mayor justeza en la distribución de puntos, la necesidad de lograr una práctica correcta en el señalamiento del coeficiente de participación, y así evitar injusticias e irregularidades en el reconocimiento de las actividades docentes relativas a la impartición de cursos.

El tiempo de dedicación en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se admitió, constituyendo el criterio más adecuado para determinar en cada caso particular el coeficiente de participación.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Estos Criterios tienen como finalidad la asignación de la participación de las horas/semanas/trimestre, por profesor, las cuales sirven para el cálculo del coeficiente de participación que se asigna trimestralmente.

CONSIDERACIONES

- 1.-Este tabulador se utilizará para la determinación directa del coeficiente de participación con base en la programación académica que envía la Jefa del Departamento de Ciencias de las Alimentación.
- 2.-La Jefa de Departamento presentará como parte de la Programación Académica a los Profesores responsables de los Ejes Integradores y del Proyecto Terminal para Ciencia y Tecnología de Alimentos I y II al que se le asignará el Coeficiente de Participación correspondiente a cada trimestre.

Consideraciones y Tabla de distribución de los coeficientes de participación en base a las horas/semana/trimestre en la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

3.-En el caso de que se requieran cambios en la programación académica éstos deberán ser solicitados directamente por la Jefa de Departamento con fecha límite en la semana seis del trimestre.

4.-La designación del coordinador de UEA se hará de manera conjunta por la Jefa del Departamento de Ciencias de la Alimentación y el Coordinador de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

TABLA DE DISTRIBUCIÓN DE LOS COEFICIENTES DE PARTICIPACIÓN EN BASE A LAS HORAS/SEMANA/TRIMESTRE EN LA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS SERÁ COMO A CONTINUACIÓN SE PRESENTA:

| Trimestre | Clave | UEA | Horas Teoría | Horas Práctica | Horas Semana / Trimestre |
|-----------|---------|---|--------------|----------------|--------------------------|
| I | 5301001 | Bases de la comunicación Matemática | 2 | 4 | 6 |
| | 5301002 | Física | 2 | 4 | 6 |
| | 5301003 | Bioenergética | 2 | 4 | 6 |
| | 5301004 | Química | 2 | 4 | 6 |
| | 5301005 | Eje integrador I: Bases Fundamentales de la Vida | 1.5 | 3 | 4.5 |
| II | 5311001 | Bases para el Análisis de Datos I | 2 | 4 | 6 |
| | 5321057 | Química Orgánica | 3 | 3 | 6 |
| | 5301023 | Microbiología General | 4.5 | 3 | 7.5 |
| | 5321013 | Historia y Antropología Alimentaria | 3 | 0 | 3 |
| III | 5311002 | Bases para el análisis de Datos II | 2 | 4 | 6 |
| | 5301009 | Química Analítica | 1.5 | 3 | 4.5 |
| | 5301024 | Microbiología de Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5321014 | Cultura Alimentaria y Gastronomía | 3 | 0 | 3 |
| IV | 5301025 | Biomoléculas de los Alimentos y Metabolismo | 3 | 0 | 3 |
| | 5321005 | Propiedades Fisicoquímicas y Funcionales de los Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5301026 | Fermentaciones en Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5321015 | Alimentos Orgánicos | 1.5 | 0 | 1.5 |

| | | | | | |
|------|---------|--|-----|---|-----|
| | 5321006 | Producción Agrícola y Calidad del Producto | 3 | 3 | 6 |
| V | 5301007 | Biología Molecular | 2 | 4 | 6 |
| | 5321007 | Química de Alimentos: Estructura y Reactividad | 3 | 0 | 3 |
| | 5321016 | Inocuidad, Análisis de Riesgos y Control de Calidad | 3 | 3 | 6 |
| | 5301028 | Alimentos Funcionales y Nutraceuticos | 3 | 0 | 3 |
| | 5321017 | Análisis de Alimentos | 0 | 3 | 3 |
| | 5321008 | Eje Integrador: Bases de la producción de alimentos | 0 | 6 | 6 |
| VI | 5321009 | Biotecnología y Nanotecnología de los Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5301027 | Funcionalidad Tecnológica de las Biomoléculas de los Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5321018 | Análisis sensorial | 3 | 3 | 6 |
| | 5321022 | Procesos Básicos de la Industria Alimentaria | 3 | 0 | 3 |
| | 5321058 | Análisis y Diseño de Procesos en Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | ---- | Optativas Divisionales | 3 | 0 | 3 |
| VII | 5321020 | Enzimología de la industria alimentaria | 3 | 3 | 6 |
| | 5321021 | Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos | 3 | 3 | 6 |
| | 5321010 | Producción Animal y Calidad del producto | 3 | 3 | 6 |
| | 5321019 | Tecnología de Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | ----- | Optativas Divisionales | 3 | 0 | 3 |
| VIII | 5301029 | Fisiología de la Nutrición Humana | 3 | 0 | 3 |
| | 5321023 | Elementos de Ingeniería de Alimentos | 3 | 3 | 6 |
| | 5321011 | Producción Acuícola, Pesca y Calidad del producto | 3 | 3 | 6 |
| | 5321024 | Toxicología de Alimentos | 3 | 0 | 3 |
| | 5321025 | Manejo de residuos de la Industria Alimentaria | 3 | 0 | 3 |
| | ----- | Optativas Divisionales | 0 | 6 | 6 |
| IX | 5301030 | Nutrición Humana | 3 | 0 | 3 |
| | 5301031 | Psicología del Consumo | 1.5 | 0 | 1.5 |
| | 5321012 | Sistemas Alimentarios Sostenibles | 3 | 3 | 6 |
| | 5321026 | Estrategias y Desarrollo de Marcas de Calidad Diferenciada | 3 | 3 | 6 |

| | | | | | |
|-----|---------|---|-----|----|-----|
| | 5321027 | Modelos de Tipificación en Alimentos | 3 | 0 | 3 |
| | 5321028 | Eje Integrador: Desarrollo de Alimentos | 0 | 6 | 6 |
| X | 5010000 | Complejidad e Interdisciplina | 10 | 10 | 20 |
| | 5321029 | Legislación Alimentaria | 3 | 0 | 3 |
| XI | 5321030 | Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos I | 7 | 7 | 14 |
| | | Optativas Divisionales | 3 | 0 | 3 |
| XII | 5321031 | Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos II | 7 | 7 | 14 |
| | | Optativas Divisionales | 0 | 6 | 6 |
| | | | | | |
| | ---- | Optativas Interdivisionales (seminario) | 3 | 0 | 3 |
| | | Optativas Interdivisionales (laboratorio/taller) | 1.5 | 3 | 4.5 |

| |
|---|
| Tronco General Divisional |
| Tronco Básico de Carrera |
| Tronco Específico de Carrera |
| Tronco Interdivisional de Formación Interdisciplinaria |
| Tronco de Integración |
| Optativas Interdivisionales |
| Optativas Divisionales |

La distribución de coeficientes de participación se asignará de acuerdo con el número de profesores que impartan cada UEA.

*La asignación de horas/semana/trimestre en la modalidad de supervisión tutorial se ajustarán de acuerdo con los criterios de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Unidad Lerma para el otorgamiento de la Beca al Reconocimiento de la Carrera Docente de acuerdo con la siguiente tabla:

| Número de alumnos | Horas reconocidas | |
|-------------------|-------------------|--|
| 1 | 2 | |
| 2 | 3 | |
| 3 | 4 | |
| 4 o más | 4.5 | |

TRANSITORIO

Los presentes Criterios entrarán en vigor el día hábil siguiente al de su aprobación por Consejo Divisional.