

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

#### 5.1. Grado académico y categoría de los Docentes:

- 5.1.1. *Por lo menos el 25% de los docentes deben contar con grado académico de postgrado: Diplomados, Especialistas, Magíster y/o Doctores (en el área de conocimiento específico).*
- 5.1.2. *Los docentes de la Carrera en general deben tener un grado académico de licenciado y contar por lo menos con un grado de Diplomado en Educación Superior o su equivalente.*
- 5.1.3. *El Programa debe tener docentes titulares por lo menos en un 60% del plantel docente.*

Grado académico terminal del programa: INGENIERO

GESTION: 2021

Docente	Especialidad	Asignaturas que dicta	Horas de dedicación		Categoría		Grado Académico	Grado en E.S.
			TC	TH	Titular	Interino		
Tito Jesús Carrazana Baldiviezo	Ing. Químico (MA)	Física I	x				Ingeniero	Maestría
Orlando Cecilio Gutiérrez Rojas	Ing. Mecánico	Algebra Lineal y Teoría Matricial	x		x		Ingeniero	Especialidad
Orlando Cecilio Gutiérrez Rojas	Ing. Mecánico	Análisis Matemático I	x		x		Ingeniero	Especialidad
Ruth Evangelina Ayarde Mogro	Ing. Químico	Química General	x		x		Ingeniero	Diplomado
Natividad Condori Vilca	Ing. Alimentos	Taller de Alimentos I		x		x	Ingeniero	Diplomado
Janeth Carmen Padilla Vedia	Informático	Informática Aplicada	x		x		Licenciado	Maestría
Miguel Antonio Cordero Villarroel	Ing. Mecánico	Física II	x		x		Ingeniero	Maestría
Pedro Loayza Romero	Ing. Mecánico	Análisis Matemático II	x		x		Ingeniero	Maestría
Héctor Francisco Quiroga Torrez	Ing. Químico (MA)	Química Orgánica de Alimentos	x		x		Ingeniero	Maestría
Ruth Evangelina Ayarde Mogro	Ing. Químico	Fisicoquímica de Alimentos I	x		x		Ingeniero	Diplomado
Ruth Evangelina Ayarde Mogro	Ing. Químico	Química Analítica Aplicada	x		x		Ingeniero	Diplomado
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Taller de Alimentos II	x		x		Ingeniero	Maestría
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Química de Alimentos I	x		x		Ingeniero	Diplomado
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Fisicoquímica de Alimentos II	x		x		Ingeniero	Diplomado
Jorge Erazo Aramayo	Ing. Químico	Ecuaciones Diferenciales	x		x		Ingeniero	Doctorado
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Microbiología de Alimentos I	x		x		Ingeniero	Diplomado
Víctor Hugo Romero Román	Economía	Estadística Aplicada	x		x		Licenciado	Maestría
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Análisis de Alimentos	x		x		Ingeniero	Maestría
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Microbiología de Alimentos II	x		x		Ingeniero	Diplomado

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Química de Alimentos II	x		x		Ingeniero	Diplomado
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Tecnología de la Conservación de Alimentos	x		x		Ingeniero	Diplomado

**GESTION: 2021**

Docente	Especialidad	Asignaturas que dicta	Horas de dedicación		Categoría		Grado Académico	Grado en E.S.
			TC	TH	Titular	Interino		
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Investigación y Metodología Experimental	x		x		Ingeniero	Diplomado
Ernesto Evaristo Caihuara A.	Ing. Químico	Balace de Materia y Energía en la Industria de Alim.	X		x		Ingeniero	Especialidad
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Taller de Alimentos III	X		X		Ingeniero	Maestría
Jesús Zamora Gutiérrez	Ing. Químico (MA)	Tecnología de Lácteos	X		X		Ingeniero	Especialidad
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Nutrición y Alimentación I	X		x		Ingeniero	Maestría
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Tecnología de Frutas y Hortalizas	X		X		Ingeniero	Especialidad
Jorge Elías Cabrera Exeni	Lic. Auditoria	Costos de Producción	X		x		Licenciado	Maestría
Erick Ramírez Ruiz	Ing. Alimentos	Evaluación Sensorial	x		x		Ingeniero	Maestría
Gustavo Román Moreno López	Ing. Químico	Fenómenos de Transporte en Ingeniería de Alim. I	X		x		Ingeniero	Especialidad
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Tecnología de Cereales	X		x		Ingeniero	Diplomado
Jesús Zamora Gutiérrez	Ing. Químico (MA)	Tecnología de la Carne	X		x		Ingeniero	Especialidad
Gustavo Román Moreno López	Ing. Químico	Operaciones Unitarias de Ingeniería de Alimentos I	X		x		Ingeniero	Especialidad
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Nutrición y Alimentación II	x		x		Ingeniero	Maestría
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Biotecnología Alimentaria I	X		x		Ingeniero	Especialidad
Gustavo Román Moreno López	Ing. Químico	Fenómenos de Transporte en Ingeniería de Alim. II	X		x		Ingeniero	Especialidad
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Tecnología del Secado de Alimentos	X		x		Ingeniero	Especialidad
Gustavo Román Moreno López	Ing. Químico	Operaciones Unitarias de Ingeniería de Alimentos II	X		x		Ingeniero	Especialidad
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Tecnología de Bebidas Alcohólicas	X		x		Ingeniero	Maestría
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Biotecnología Alimentaria II	X		x		Ingeniero	Diplomado
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Tecnología de Sacáridos	X		x		Ingeniero	Maestría
Fabián Romero Castellanos	Administrador de Empresas	Administración en la Industria Alimentaria		x		x	Licenciado	Diplomado
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Ingeniería de Proyectos e Investigación Científica	X		x		Ingeniero	Especialidad
Gustavo Román Moreno López	Ing. Químico	Operaciones Unitarias de Ingeniería de alimentos III	X		x		Ingeniero	Especialidad
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Biotecnología Alimentaria III	x		x		Ingeniero	Diplomado
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Tecnología Frigorífica	X		x		Ingeniero	Especialidad

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Tecnología de Alimentos Balanceados	X		x		Ingeniero	Diplomado
Beatriz Margot Sossa Márquez	Ing. Alimentos	Taller de Alimentos IV	X		x		Ingeniero	Maestría
Erick Ramírez Ruiz	Ing. Alimentos	Trabajo Final I	X		x		Ingeniero	Maestría
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Control de Calidad	X		x		Ingeniero	Especialidad
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios	X		x		Ingeniero	Diplomado
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Tecnología de Grasas y Aceites	X		x		Ingeniero	Especialidad
Luis Fernando Zenteno Benítez	Ing. Químico (MA)	Tecnología de la Uva	X		x		Ingeniero	Diplomado
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Toxicología y Sanidad Alimentaria	X		x		Ingeniero	Diplomado
Weimar Torrejón Aguirre	Ing. Químico (MA)	Práctica Profesional	x		x		Ingeniero	Especialidad
Erick Ramírez Ruiz	Ing. Alimentos	Trabajo Final II	x		x		Ingeniero	Maestría
José Johnny Mercado Rojas	Ing. Químico (MA)	Equipos e Instalaciones de Industrias Alimenticias	X		x		Ingeniero	Diplomado
Adolfo Valentín Trigo Dimitrov	Ing. Alimentos	Tecnología de Envases y Empaques		x		x	Ingeniero	Maestría

#### 5.2. Docentes según tiempo de dedicación y asignatura:

- 5.2.1. *Por lo menos el 30% de las materias básicas deben ser impartidas por docentes formados en esas áreas.*
- 5.2.2. *Por lo menos el 40% de las asignaturas de Ciencias de la Ingeniería deben ser impartidas por docentes a tiempo completo, que tengan por lo menos, el grado de Maestría.*
- 5.2.3. *Por lo menos el 40% de las asignaturas de Ciencias Básicas deben ser impartidas por docentes a tiempo completo.*
- 5.2.4. *Por lo menos el 50% de las materias correspondientes a Ciencias Sociales y Humanidades deben ser impartidas por docentes de esas disciplinas.*
- 5.2.5. *Debe existir una adecuada distribución de las actividades de los docentes a tiempo completo, que tome en cuenta la atención a los estudiantes, así como asesorías y tutorías para la graduación.*

Autoridades Académicas	Especialidad	Dedicación		Categoría		Grado Académico
		TC	Exclusiva	Titular	Interino	
Ing. Marcelo Segovia Cortez	Ing. Civil	si		si		Master
Lic. Clovis Gustavo Succi Aguirre	Lic. Informática	si		si		Master
Ing. Fernando Erick Cortez Michel	Lic. Informática	si		si		Master
Ing. Jesús Zamora Gutiérrez	Ing. Químico	si		si		Especialidad

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

Docentes tiempo completo	16
Docentes medio tiempo	.
Docentes tiempo horario	5

Docentes	Tiempo		Horas Académicas			Tribunales de Modalidades de graduación.
			Atención a estudiantes	Asesorías	Tutorías	
	TC	TH				
Adolfo Valentín Trigo Dimitrov		Tiempo horario				5
Beatriz Margot Sossa Márquez	Tiempo completo				1	7
Carmen Janeth Padilla Vedia	Tiempo completo					
Erick Ramírez Ruiz	Tiempo completo				15	
Ernesto Evaristo Caihuara A.	Tiempo completo					
Fabián Romero Castellanos		Tiempo horario				
Gustavo Román Moreno López	Tiempo completo					
Héctor Francisco Quiroga Torrez	Tiempo completo					
Jesús Zamora Gutiérrez	Tiempo completo					22
Jorge Elías Cabrera Exeni		Tiempo horario				
Jorge Erazo Aramayo	Tiempo horario					
José Johnny Mercado Rojas	Tiempo completo					10
Luis Fernando Zenteno Benítez	Tiempo completo					15
Miguel Antonio Cordero Villarroel	Tiempo completo					
Natividad Condori Villca		Tiempo horario			3	4
Orlando Cecilio Gutiérrez Rojas	Tiempo horario					
Pedro Loayza Romero	Tiempo horario					
Ruth Evangelina Ayarde Mogro	Tiempo completo					
Tito Jesús Carrazana Baldivieso	Tiempo completo					
Víctor Hugo Romero Román		Tiempo horario				
Weimar Torrejón Aguirre	Tiempo completo				4	16

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

#### 5.3. Experiencia académica y profesional de los Docentes:

- 5.3.1. Los docentes en general deben contar con una experiencia profesional no menor a 5 años en el campo de la ingeniería y por lo menos el 50% del plantel docente debe tener una experiencia académica no menor a 5 años de ejercicio de la docencia
- 5.3.2. Por lo menos el 20% de las materias de Ingeniería Aplicada deben ser impartidas por docentes con experiencia de 10 años como mínimo en el área correspondiente y contar por lo menos con el grado de Maestría.

Distribución según años de experiencia de los docentes: GESTION 2020

Experiencia Profesional	Experiencia Académica ( años )					TOTAL
	1 a 1.9 años	2 a 2.9 años	3 a 3.9 años	4 a 4.9 años	Mas de 5 años	
2 a 3 años						
4 a 5 años						
6 a 7 años						
8 a 9 años						
Mas de 10 años	2	1	1	4	13	21
TOTAL	2	1	1	4	13	21

Distribución según años de experiencia de los docentes: GESTION 2021

Experiencia Profesional	Experiencia Académica ( años )					TOTAL
	1 a 1.9 años	2 a 2.9 años	3 a 3.9 años	4 a 4.9 años	Mas de 5 años	
2 a 3 años						
4 a 5 años						
6 a 7 años						
8 a 9 años						
Mas de 10 años		2	1	1	17	21
TOTAL		2	1	1	17	21

Incluir Hoja de vida de los Docentes (No más de una casilla)

Docentes	Materias de Ing. Aplicada	Experiencia	Grado Académico
Adolfo Valentín Trigo Dimitrov	Tecnología de Envases y empaques	9	Master
Beatriz Margot Sossa Márquez	1. Nutrición y Alimentación I 2. Nutrición y Alimentación II 3. Tecnología de Bebidas Alcohólicas 4. Tecnología de Sacáridos	22	Master
Erick Ramírez Ruiz	1. Trabajo Final I 2. Trabajo Final II	16	Master

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

Jesús Zamora Gutiérrez	1. Tecnología de Lácteos 2. Tecnología de La Carne	30	Especialidad
José Johnny Mercado Rojas	1. Tecnología de Alimentos Balanceados 2. Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios 3. Toxicología y Sanidad Alimentaria 4. Equipos e Instalaciones en las Industrias Alimenticias	37	Diplomado
Luis Fernando Zenteno Benítez	1. Tecnología de Cereales 2. Tecnología de la uva y sus Derivados	35	Diplomado
Weimar Torrejón Aguirre	1. Tecnología de Frutas y Hortalizas 2. Tecnología de secado de Alimentos 3. Tecnología Frigorífica 4. Control de Calidad 5. Tecnología de Grasas y Aceites 6. Práctica Profesional	36	Especialidad

#### 5.4. Admisión y permanencia docente:

5.4.1. *La admisión de los docentes ordinarios debe ser resultado de un proceso de selección y admisión a través de concurso de méritos y examen de competencia, sujeto a reglamentación.*

5.4.2. *La permanencia de los docentes debe estar sujeto a un proceso reglamentado que prevea por lo menos una evaluación docente anual.*

Indicar los mecanismos de selección y admisión de los docentes:

El Art. 230 del Estatuto Orgánico de la UAJMS señala la tipología docente, estableciendo lo siguiente:

En la UAJMS se reconocen los siguientes tipos de docentes:

1. Docentes Honoríficos
2. Docentes Titulares u ordinarios
3. Docentes Extraordinarios

Así también el Art. 234 de la referida norma señala que, para ingresar a la Universidad en calidad de docente titular, los postulantes se someterán a un concurso de méritos y examen de competencia, suficiencia u oposición especificadas en el Régimen docente y el Reglamento de Admisión Docente, artículo que guarda relación con el Art. 1 del Reglamento de Admisión docente.

La RHCU N° 008/14 de fecha 03 de septiembre de 2014 aprobó la propuesta para implementar una 4ta Política de Titularización Docente de la UAJMS, por concurso de Méritos y Examen de Suficiencia. Posteriormente se procedió a la elaboración de una lista

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

de docentes que se habilitaron cumpliendo la normativa universitaria, especificando las dedicaciones a las que se postulaban, mismas que accedieron una vez concluido todo el proceso de titularización.

Así también se tiene que mediante Resolución Rectoral N° 966/2014 se reconoció como docentes titulares a los profesionales que cumplieron con los requisitos exigidos por la 4ta, Política de Titularización aprobada con la RHCU N° 008/2014 de la Facultad de Ciencias y Tecnología, siendo beneficiados los siguientes docentes:

- Beatriz Margot Sossa Márquez
- Erick Ramírez Ruiz

#### ADMISION DOCENTE

Admisión	Nº Docentes	Porcentaje
Examen de competencia	10	47.62
Política de titularización	6	28.57
Concurso de méritos	5	23.81
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>100.00</b>

La mayoría de los Docentes que ingresaron por Examen de Competencia, lo hicieron en la década del 90, mediante convocatorias públicas a través de concurso de méritos y examen de competencia y/o oposición. Por su parte los docentes que corresponden a Política de titularización, después de cumplir con el requisito de contar con una antigüedad de 5 años en el ejercicio docente en condición de interino, dieron un examen de suficiencia y una evaluación positiva del desempeño docente después de concluida su gestión académica, fueron reconocidos en condición de titularidad.

Finalmente se pudo evidenciar que todos los docentes interinos accedieron a la docencia mediante concurso de méritos.

Ref.: \_\_\_\_\_

Docentes según las modalidades de admisión:

Gestión	Docentes Invitados	Docentes con Concurso de Méritos	Docentes con Concurso de Méritos y Examen de competencia
2017		9	
2018		7	
2019	1	6	
2020	1	5	
2021	1	5	

## EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO Formulario A-5

### AREA 5: DOCENTES

#### 5.5. Desempeño docente:

- 5.5.1. *La institución debe demostrar que, en general, existen resultados satisfactorios de la evaluación docente realizada anualmente con el propósito de verificar el nivel de cumplimiento de las funciones docentes.*
- 5.5.2. *Los docentes deben participar en gestión, planificación académica y evaluación.*
- 5.5.3. *Los docentes deben producir textos, guías y otros materiales de apoyo a la cátedra.*
- 5.5.4. *Los docentes en general deben participar como tutores, asesores y tribunales en las modalidades de graduación.*

El programa tiene un sistema de evaluación docente: SI  NO

#### 5.5.1. Cumplimiento en actividades de gestión, planificación y evaluación

Nº	Docente	Organización y Planificación	Desarrollo de la Cátedra	Evaluación del Aprendizaje	Responsabilidad y motivación	Interacción con los estudiantes	Promedio	Nota
1	PADILLA VEDIA CARMEN JANET	4,21	4,19	4,30	4,21	4,50	4,17	83,4
2	TRIGO DIMITROV ADOLFO VALENTÍN	4,29	4,41	4,47	4,47	4,43	4,42	88,4
3	AYARDE MOGRO RUHT EVANGELINA	4,15	3,56	3,70	3,78	3,72	3,85	77,0
4	CARRAZANA BALDIVIEZO TITO	4,21	4,19	4,30	4,21	4,50	4,27	85,4
5	CAIHUARA ALEJANDRO ERNESTO EVARISTO	3,84	3,81	3,86	3,88	3,83	3,84	76,8
6	ERAZO ARAMAYO JORGE	4,50	4,24	4,62	4,46	4,75	4,48	89,6
7	GUTIERREZ ROJAS ORLANDO CECILIO	4,15	3,56	3,70	3,78	3,72	3,73	74,6
8	LOAYZA ROMERO PEDRO	5,00	4,77	4,86	4,80	4,80	4,84	96,8
9	ROMERO CASTELLANOS FABIAN	3,95	4,00	3,67	3,96	3,74	3,95	79,0
10	MERCADO ROJAS JOSÉ JOHNNY	3,68	3,59	3,53	3,46	3,63	3,57	71,4
11	MORENO LOPEZ GUSTAVO ROMAN	3,86	3,97	4,01	3,98	4,05	3,97	79,4
12	RAMIREZ RUIZ ERICK	3,95	4,00	3,67	3,96	3,74	4,05	81,0
13	SOSSA MARQUEZ BEATRIZ MARGOT	4,21	4,19	4,30	4,21	4,50	4,27	85,4
14	TORREJON AGUIRRE WEIMAR	4,36	4,15	4,31	4,41	4,5	4,30	86,0
15	QUIROGA TORREZ HECTOR FRANCISCO	3,86	3,97	4,01	3,98	4,05	4,17	83,4
16	CABRERA EXENI JORGE ELIAS	4,29	4,41	4,47	4,47	4,43	4,32	86,4
17	ZAMORA GUTIERREZ JESÚS	4,52	4,39	4,52	4,37	4,57	4,47	89,4
18	ZENTENO BENITEZ LUIS FERNANDO	3,79	3,91	3,95	3,93	4,22	3,94	78,8
19	CORDERO VILLARROEL MIGUEL ANTONIO	3,86	3,97	4,01	3,98	4,05	4,07	81,4
20	CONDORI VILLCA NATIVIDAD	4,36	4,15	4,31	4,41	4,5	4,18	83,6
21	ROMERO ROMAN VICTOR HUGO	3,86	3,97	4,01	3,98	4,05	4,19	83,8
<b>PROMEDIO</b>								<b>82.9</b>

**EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS**

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO **Formulario A-5****AREA 5: DOCENTES**

Docente	Producción textos, guías otros	No. de Tutorías	Hrs. de tutorías	Hrs. de asesorías	Tribunales en los que participo	Puntaje obtenido en la última evaluación
Pedro Loayza Romero	TEXTO GUIA MATEMATICAS PARA INGENIERIA					96,8
Adolfo Valentín Trigo Dimitrov	GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN BODEGAS				5	88,4
Beatriz Margot Sossa Márquez	TEXTO DE CONSULTA NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	5	50		9	85,4
Carmen Janeth Padilla Vedia	TEXTO INFORMATICA APLICADA					83,4
Ernesto Evaristo Caihuara A.	BALANCE DE MATERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA					76,8
Gustavo Román Moreno López	FENOMENOS DE TRANSPORTE PARA INGENIERÍA DE ALIMENTOS					79,4
Luis Fernando Zenteno Benítez	TEXTO GUIA DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I				10	78,8
Jesús Zamora Gutiérrez	TEXTO GUÍA DE TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS				12	89,4
Jorge Elías Cabrera Exeni	TEXTO DE CONSULTA DISEÑO FACTORIAL APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA					86,4
Jorge Erazo Aramayo	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL APRENDIZAJE DE LA MATEMÁTICA					89,6
José Johnny Mercado Rojas	GUIA BASICA PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS				8	71,4
Weimar Torrejón Aguirre	TEXTO GUIA DE TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS				13	86,0
Erick Ramírez Ruiz	EVALUACION SENSORIAL Y SUS APLICACIONES	15	150		2	81,0
Orlando Cecilio Gutiérrez Rojas	TEORÍA DE CIRCUITOS ELECTRICOS EN INGENIERÍA					74,6
Ruth Evangelina Ayarde Mogro	TEXTO GUÍA DE QUÍMICA ANALÍTICA APLICADA					77,0
Víctor Hugo Romero Román	TEXTO GUIA ECONOMIA Y ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL					83,8