

EVALUACION EXTERNA INGENIERA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-8

AREA 8: RECURSOS EDUCATIVOS

8.1. Bibliografía:

8.1.1. *Bibliografía especializada y adecuada, según el Programa de Ingeniería que se imparte. Debe contar por lo menos con cinco títulos diferentes por cada asignatura y al menos tres libros por estudiante.*

Gestión	Libros en biblioteca	Trabajos finales	Revistas Especializadas	Títulos Diferentes
2017	523	12		
2018	523	19		
2019	523	7		
2020	523	10		
2021	523	25		

Según reporte de la Biblioteca Central con un total de 534 libros que pertenecen a la Carrera de Ingeniería de Alimentos y la mayor parte de ellos fueron por donación directa y otros por compra directa.

Principales suscripciones a revistas especializadas:

No se cuenta con suscripción a revistas especializadas

(Anotar las revistas especializadas a las que esta suscrito el programa) Ref.: _____

8.2. Equipos en laboratorios y gabinetes:

8.2.1. *Existencia imprescindible de laboratorios y gabinetes pertinentes al Programa de Ingeniería (el detalle de laboratorios para cada Carrera o Programa será incorporado en las guías y manuales correspondientes).*

Laboratorios y Gabinetes	Equipamiento	Asignatura a la que da servicio	Promedio de Estud. por semana
Laboratorio de informática	30 computadoras Corel Duo de séptima y octava generación	Informática aplicada y en general a toda la carrera. Estadística aplicada	30
Área lácteos	Planta piloto para elaborar derivados lácteos	Lácteos, Biotecnología I-II-III, Taller de alimentos 4, Microbiología industrial, Balance de materia y energía, Operaciones unitarias I-II-III IV, ,	25

EVALUACION EXTERNA INGENIERA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO

Formulario A-8

AREA 8: RECURSOS EDUCATIVOS

		Taller de alimentos II, Taller de alimentos III, , Trabajo final I-II.	
Área cárnicos	Planta piloto para elaborar derivados cárnicos	Cárnicos, Taller de alimentos 4, Microbiología industrial, Balance de materia y energía, Operaciones unitarias I-II-III, Taller de alimentos II, Taller de alimentos III, Trabajo final II.	25
Área de frutas/hortalizas	Planta piloto de frutas y hortalizas	Biotecnología I-II-III, Taller de alimentos 4, Balance de materia y energía, Taller de alimentos II, Taller de alimentos III, Tecnología de la uva y derivados, Trabajo final II.	25
Laboratorio de determinación de propiedades físicas	Equipo de , mufla, lactoscan, liofilizador, microscopios, equipos de destilación	Lácteos, cárnicos, Biotecnología I-II-III, Taller de alimentos 4, Balance de materia y energía, Operaciones unitarias I-II-III IV, Taller de alimentos I, Taller de alimentos II, Taller de alimentos III, Tecnología de la uva y derivados, Trabajo final I-II.	20
Laboratorio de secado y frío	Secador a bandejas, secador al vacío, Termobalanza, Liofilizador, Rota vapor de todo tipo de balanzas., reactores secadores.	Lácteos, Biotecnología I-II-III, Taller de alimentos 4, Balance de materia y energía, Operaciones unitarias I-II-III IV, , Tecnología de la uva y derivados, Trabajo final I-II.	20
Laboratorio de microbiología	Campana de flujo laminar, Autoclave, Cuenta colonias, todo tipo de microscopios, incubadora y material de vidrio.	Microbiología de alimentos I y II, Tecnología de la leche, Tecnología de la uva, Trabajo final II, Conservación de alimentos, etc.	20
Laboratorio de evaluación sensorial	Con todo el equipamiento necesario.	Evaluación sensorial, Trabajo final II Taller de alimentos IV	8
Laboratorio de enología.	Con todo el equipamiento necesario.	Tecnología de la uva y sus derivados, Biotecnología alimentaria I y II, Trabajo final II, etc.	20

EVALUACION EXTERNA INGENIERA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-8

AREA 8: RECURSOS EDUCATIVOS

Laboratorio de panificación.	Con todo el equipamiento necesario.	Tecnología de cereales, Trabajo final II, etc.	20
------------------------------	-------------------------------------	--	----

8.3. Equipos didácticos:

8.3.1. *Existencia imprescindible de equipos didácticos adecuados, suficientes y disponibles para desarrollar los procesos de enseñanza - aprendizaje.*

Equipos didácticos utilizados en el proceso enseñanza aprendizaje:

Equipos didácticos	Cantidad	Promedio de horas utilizadas por cada equipo por semana
Televisores pantalla plana de 32'	2	3
Pedestales para micrófonos	2	3
Trípodes	2	3
Micrófonos	2	3
Amplificadores	1	4
Juegos de parlantes en caja	4	2
Proyector de diapositivas	1	2
Video conferencia	1	2
Equipos de amplificación	2	2
Ecram manuales despleables	4	3
Parlantes	4	6
Pizarras acrílicas	5	20
Proyectores multimedia	7	20
Impresoras continuas	4	6
Impresoras láser	4	4
Computadoras de escritorio	40	70
Computadoras portátiles	3	20
Punteros laser	2	6
Rúters portátiles	2	20

(Anotar los principales equipos didácticos disponibles, excepto los equipos de computación)

8.4. Equipos de computación:

8.4.1. *Se debe contar con computadoras o terminales instaladas en las salas de estudio y bibliotecas con acceso a redes de información especializadas, Internet y correo electrónico (por lo menos uno cada 20 estudiantes).*

El programa cuenta con equipos de computación en funcionamiento

Características de los Equipos de computación:

EVALUACION EXTERNA INGENIERA DE ALIMENTOS

CARRERA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-8

AREA 8: RECURSOS EDUCATIVOS

Equipos de computación	Características	Cantidad	Promedio de horas semana por estudiante por equipo
DELL VOSTRO-No 3470	Equipos de Escritorio de ultima generación	36	20
LENOVO todo en uno	Equipos de Escritorio de última generación	3	20
DELL Core i7	Laptops Portátiles	3	15

Características de los programas:

Para uso exclusivo de estudiantes y Docentes de la Carrera de Ingeniería de Alimentos Utilizando el Windows 10 PRO.

(Describir las principales características y propiedades del software utilizado) Ref.: _____

Cuenta con conexiones a Internet:

SI

NO

Cuenta con correo electrónico:

SI

NO