



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA



DAC-F09P04-7.5

Academia:	PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS		
Lugar:	GUADALAJARA, JALISCO	No. de reunión:	1
Fecha:	18 DE ENERO DE 2017	Hora:	

El día 16 mes Enero del año de 2017 siendo las 10:00 hrs. dieron inicio las actividades del trabajo de la academia de Producción Industrial de Alimentos de Academias Estatales para el ciclo escolar Febrero – Junio 2017.

INTEGRANTES DE LA ACADEMIA ESTATAL

Nombre del maestro	Plantel	Correo electrónico / No. telefónico	Firma
Bañuelos Martínez María Guadalupe	Tesistan	lupitabanuelos@live.com.mx	
Torres Toscano Violeta	Tesistan	torrestoscanovioleta@gmail.com	
Origel Peña Héctor Hugo	Tesistan	hhopc@yahoo.com.mx	
Durán González Blanca María	Tesistan	duan_blanca@hotmail.com	
Federico Fernández Márquez	Tesistan	fedefdz@yahoo.com.mx	
Olga María Medina Mariscal	Tesistan	medina_cecyte1@ymail.com	

PROPUESTAS VALIDADAS	NOMBRE DEL MAESTRO	PLANTEL

PRODUCTOS ELABORADOS	RESPONSABLES
Planeación de tres secuencias didácticas M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológicos	Bañuelos Martínez María Guadalupe
Portafolio de evidencias M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológicos	
Cronograma M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	
8 Prácticas de carrera M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	
Planeación didáctica de un parcial M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	
Instrumentos de evaluación M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	
8 Guías de Observación M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA



DAC-F09P04-7.5

10 Reactivos M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S3 Realiza análisis microbiológico	Torres Toscano Violeta
Planeación de cuatro secuencias didácticas M3 Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
Cronograma M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
13 Prácticas de carrera M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
13 Guías de Observación M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
30 Reactivos M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
Instrumentos de evaluación M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	
Portafolio de evidencias M3 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	Origel Peña Héctor Hugo
Planeación de tres secuencias didácticas M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
Cronograma M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
13 Prácticas de carrera M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
13 Guías de Observación M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
10 Reactivos M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
Instrumentos de evaluación M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de	



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA



DAC-F09P04-7.5

transformación de cereales y productos derivados	
Portafolio de evidencias M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
3 planeaciones didácticas M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S2 Realiza procesos de transformación de cereales y productos derivados	
Cronograma M3 Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	Durán González Blanca María
Portafolio de evidencias M3 Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	
16 Practicas de carrera M3 Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	
16 Guías de observación M3 Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	
Cronograma M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales, derivados y aceites	Federico Fernández Márquez
1 Planeación didáctica M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales, derivados y aceites	
Portafolio de evidencias M5 Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales, derivados y aceites	
Planeación de 3 secuencias didácticas M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	Olga María Medina Mariscal
30 reactivo M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	
Instrumentos de evaluación M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA



DAC-F09P04-7.5

Portafolio de evidencias M1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	
--	--

ACUERDOS	RESPONSABLES
Se entregará el material del M1S2 a más tardar el día 01 de Febrero del año en curso	Cándida Castro Barrales
Se entregará el material pendiente (secuencias didácticas de los 3 parciales, instrumentos de evaluación y reactivos) del M3S2 a más tardar el día 01 de Febrero del año en curso	Francisco Rodríguez Gutiérrez
Se trabajará en academia local los proyectos transversales, así como actividades específicas para la evaluación de las competencias genéricas y los instrumentos de evaluación a más tardar el día 01 de Febrero del año en curso.	Todos los docente de la academia

EXÁMENES DEPARTAMENTALES	
RESPONSABLE	NÚMERO DE MÓDULO, SUBMÓDULO Y PARCIAL
FECHA DE ENTREGA DE LOS TRES PARCIALES:	

ESTRATEGIAS QUE SE APLICARAN PARA DISMINUIR LOS ÍNDICES DE REPROBACIÓN Y DESERCIÓN	RESPONSABLE	FIRMA
Formación de grupos de Facebook/Whatsapp exclusivos para temas académicos que abonen a la mejora de la comunicación	Todos los docentes	
Atender a los alumnos rezagados dándoles especial atención, buscando apoyarlos explicándoles contenidos, prácticas, etc.	Todos los docentes	
En los casos de situaciones especiales, canalizarlos al área de tutorías.	Todos los docentes	

ESTRATEGIAS PARA LOGRAR EL PERFIL DE EGRESO
Trabajo en productos innovadores como proyectos semestral

PROPUESTAS DE MEJORA SUGERIDAS

RELATORIA DIARIA
RELATORIA (FECHA)



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA



DAC-F09P04-7.5

RELATORIA (FECHA)
RELATORIA (FECHA)

OBSERVACIONES FINALES

Nombre y firma del secretario
Francisco Rodríguez Gutiérrez

Nombre y firma del presidente
Olga María Medina Mariscal