

**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE LA HUERTA
ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
023/ITSH/ AIIA**

ASUNTO: Convocatoria Reunión Ordinaria.
La Huerta, Jalisco a 17 de Marzo de 2016.

**Docentes y Profesores Investigadores
de la Academia de Industrias Alimentarias**

Presentes.

Sirva la presente como portadora de un cordial saludo y a su vez invitarlos a la reunión de carácter ordinaria de la Academia de Industrias Alimentarias, que se llevara a cabo el día **Viernes 18 de Marzo** del presente año, dando inicio a las **12:00 hrs.** en la sala de juntas del ITSH, con el siguiente orden del día:

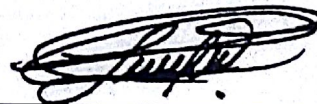
- Lista de asistencia
- Lectura del acta anterior
- Actividades de Difusión
- Plan de Trabajo Feb-Jul 2016
- Intervención del Subdirector Académico
- Intervención del Jefe de Departamento de Desarrollo Académico
- Intervención del Jefe de División de la carrera
- Asuntos varios

Sin más por el momento me despido de usted esperando su puntual asistencia.

Atentamente




Presidente de Academia.
Ing. Orlando Fabián Santana Pérez
Docente




Secretario de Academia.
QFB. Mónica Yuliana Sánchez Maciel
Docente

C.c.p. Lic. Eric Alberto Madrigal Guzmán. Subdirector Académico
C.c.p. Lic. Elias Eduardo Luna Osuna. Jefe de División de Ingeniería en Industrias Alimentarias
C.c.p. Lic. Beatriz Regalado Pinedo. Jefe de Desarrollo Académico
C.c.p. Archivo



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE LA HUERTA
ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
LISTA DE ASISTENCIA
La Huerta Jalisco a 18 de Marzo de 2016.

Nombre.	Puesto.	Firma.
Ing. Orlando Fabián Santana Pérez	Docente	
Ing. Eduardo Sobel Vázquez García	Docente	
Ing. Luis Humberto Rivera Cambero	Docente	
QFB. Mónica Yuliana Sánchez Maciel	Docente	
Ing. Ana Gabriela Casillas Jiménez	Docente	
Lic. Eric Alberto Madrigal Guzmán	Sub director Académico	
Lic. Elías Eduardo Luna Osuna	Jefe de División	
Mtra. Beatriz Regalado Pinedo	Desarrollo Académico	
Lic. Ixtlahuac Javier Toledo Garibay	Laboratorista	

1/1

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE LA HUERTA
ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MINUTA DE REUNIÓN ORDINARIA

En la población de La Huerta, Jalisco, siendo las 12:00 hrs. del día 18 del mes marzo del año 2016 se reunieron en las Sala de juntas del Instituto Tecnológico de La Huerta con previa convocatoria, los C.: Lic. Elías Eduardo Luna Osuna Jefe de División, el Ing. Orlando Fabián Santana Pérez Presidente de Academia, QFB. Mónica Yuliana Sánchez Maciel Secretario de Academia, Ing. Eduardo Sobel Vázquez García, Ing. Ana Gabriela Casillas Jiménez docentes de éste Instituto, la Mtra. Beatriz Regalado Pinedo Jefe de Departamento de Desarrollo Académico así como el Laboratorista Lic. Ixtlahuac Javier Toledo Garibay, a efecto de celebrar la Reunión Ordinaria de Academia, bajo el siguiente:

Orden del día

- Lista de asistencia
- Lectura del acta anterior
- Actividades de difusión
- Plan de trabajo Feb-Jul 2016
- Intervención del Subdirector académico
- Intervención del jefe de división del departamento de desarrollo académico
- Intervención de jefe de división de la carrera
- Asuntos Varios

Actividades de Difusión

Actualmente se han recibido a las siguientes escuelas preparatorias CBTA Tomatlán, del COBAEJ de Campo Acosta, El Tule, Pérula, Zapotán y Espinos de Carreón, de U de G de Cuautitlán y CECyTeJ Melaque, también se asistió a la feria profesiográfica de San Patricio Melaque para dar a conocer las carreras que actualmente ofrece el ITSH.

El Lic. Elías pide a los docentes a que realicen un plan de difusión ajeno al de la escuela con la intención de recorrer otros lugares donde se conoce tienen potencial para la carrera de IIA.

ACUERDO; El Lic. Elías enviara correo con las fechas tentativas con las actividades de difusión.

Plan de Trabajo Feb-Jul de 2016

Se adjunta plan de trabajo.

Intervención del Jefe de Desarrollo Académico

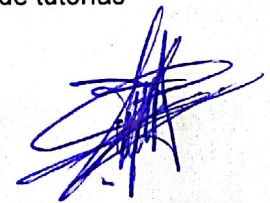
La mtra. Bety invita a los docentes pendientes de recoger sus resultados de evaluación docente pasen a la oficina para que los firmen.

La maestra Bety también nos menciona que es importante que se actualice el manual que se aplica en los cursos propedéuticos, para lo cual dentro del plan de trabajo se plasmaron los responsables de cada área.

Para los alumnos que llevan tutorías es importante que los docentes que observen a alumnos que tengan alguna necesidad los canalicen para que se les dé la atención necesaria.

De los cursos intersemestrales quedaron plasmados en el plan de trabajo.

ACUERDO: La maestra Betty enviará por correo el formato para canalizar a los alumnos de tutorías

Intervención de Jefe de División de Carrera

El Lic. Elías pide a los docentes a que cumplan con las prácticas que plasmaron en las instrumentaciones, ya que se continuarán monitoreando con el encargado de laboratorio.

El Lic. Elías informa que cambió el formato de las actividades extraescolares por lo que pide que las futuras constancias que los docentes envíen se apeguen a dicho formato.

El Lic. Elías hizo entrega a los docentes las constancias de la SNCyT.

Pide a los docentes Orlando y Humberto que envíen los resultados de los exámenes diagnósticos.

El Lic. Elías recuerda a los docentes a que envíen los avances del 50% de actividades docentes entrando del receso vacacional.

ACUERDO: El Lic. Elías enviará el formato de las actividades extraescolares, enviará a la coordinadora de tutorías los resultados de los exámenes diagnósticos que tiene.

Asuntos Varios

El Lic. Ixtlahuac menciona que a consecuencia de los malos manejos del laboratorio de ciencias básicas pide a los docentes hacer del conocimiento a los alumnos que se les solicitará la lista de reactivos y material con 24 horas de anticipación y se le estará solicitando la credencial para hacer el proceso con más responsabilidad y seriedad.

De los pendientes que se acordaron en la reunión pasada se han desahogado los siguientes puntos; el curso de inglés no se ha obtenido ninguna respuesta por parte de IDEFT y subdirección nos solicita una lista de los afectados, los docentes mencionan que es necesario solicitar una inducción para la inscripción al curso.

Para solucionar el pendiente de la norma ISO 14000 el Ing., Orlando como encargado comenta que ya platicó con el Ing. Gonzalo y menciona que es necesario cambiar algunos objetivos, también se comenta que ya están listos los equipos con el grupo de 6° para realizar las inspecciones.

De acuerdo al formato para la secuencia didáctica nos recuerda el Lic. Elías adjuntarlo a los permisos necesarios que requieran siempre y cuando lo manden con 3 días de anticipación.

El otro punto a desahogar es la toma de asistencia en las sesiones clase de cada docente, a lo que refiere el Lic. Elías que ha observado un comportamiento favorable respecto a esta actividad que se aplica actualmente en todo los grupos de Industrias Alimentarias, se reitera a que sigan empleándola.

Se da por concluida la reunión siendo las 14:00 hrs. del día 18 del mes de Marzo de 2016.

Firma de todos los presentes.






PLAN DE TRABAJO SEMESTRAL

Periodo:
Febrero 2016 – Julio de 2016

ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INTEGRANTES:

- Ing. Orlando Fabián Santana Pérez
- QFB. Mónica Yuliana Sánchez Maciel
- Ing. Eduardo Sobel Vázquez García
- Mtro. Luis Humberto Rivera Cambero
- Mtra. Ana Gabriela Casillas Jiménez
- Lic. Ixtlahuac Javier Toledo Garibay

JALISCO BIENESTAR
MÉRCEDES ESTÁN BIEN
Av. Rafael Palomera No. 161, Col. El Maguay, La Huerta, Jalisco, México.
Tel. (357) 384 04 40, 384 18 84, 384 18 85 Y 384 18 86
www.iahuerta.edu.mx

OBJETIVOS GENERALES DE LA ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Que cada integrante de la academia cumpla al cien por ciento con las actividades de la comisión asignada.
- Asistir a todas las reuniones organizadas por la Academia de Industrias Alimentarias.
- Revisión y estudio de las adquisiciones para el equipamiento de los laboratorios destinados a la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
- Apoyar al área de vinculación a la promoción y difusión de la carrera.
- Asistir a los cursos de Capacitación en los periodos inter-semestrales

ESTRATEGIAS Y PLAN DE ACCIONES.

COMISIONES A LOS INTEGRANTES DE ACADEMIA:

Nombre del Responsable	Comisión a desarrollar
QFB. Mónica Yuliana Sánchez Maciel	Jurado Concurso de Ciencias Básicas Banco de proyectos Revisión del manual para curso propedéutico (Química)
Ing. Eduardo Sobel Vázquez García	Asesor Concurso de Ciencias Básicas Empresa Agroindustria Fam Revisión del manual para curso propedéutico (Física) Equipamiento Telesecundaria Avoyotlán
Ing. Orlando Fabián Santana Pérez	Coordinador de Difusión y Vinculación Jurado Concurso de Ciencias Básicas Revisión del manual para curso propedéutico (Nutrición y nociones de Laboratorio de química)
Ing. Luis Humberto Rivera Cambero	Asesor de Concurso de Ciencias Básicas. Empresa Tecomates del Valle Revisión del manual para curso

JALISCO BIENESTAR
MÉRCEDES ESTÁN BIEN
Av. Rafael Palomera No. 161, Col. El Maguay, La Huerta, Jalisco, México.
Tel. (357) 384 04 40, 384 18 84, 384 18 85 Y 384 18 86
www.iahuerta.edu.mx



Mtra. Ana Gabriela Casillas Jiménez	propedéutico (Cálculo y Vectores) Realizar Manual de equipos existentes y verificar que se puede realizar con los dichos equipos. Revisión del manual para curso propedéutico (Álgebra)
Lic. Ixtlahuac Javier Toledo Garibay	Apoyar al área docente con las requisiciones y material de laboratorio. Verificación de prácticas

Investigación científica y tecnológica.

En este apartado se describen todas las actividades que se deberán realizar durante el semestre.

Actividad	Meta	Requerimiento
Participación en Congresos de interés	2 Participaciones	Desarrollo de investigaciones
Participación en el concurso de Ciencias Básicas.	4 participantes	Asesorías de los docentes
Apoyo para la Difusión de la carrera	Recepción de Todas las escuelas de Educación Media Superior que visiten nuestras Instalaciones	Participación de todos los integrantes de la academia
Generar una propuesta de equipamiento de laboratorios de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias	1 Propuesta	Análisis del estatus actual de los laboratorios de Industrias Alimentarias
Recabar en empresas para Banco de Proyectos para Residentes	1 Lista de Banco de Proyectos	Línea de Telefónica

Formación y actualización docente y profesional.

- Curso para la Tabla Nutricional
- Distintivo H
- Taller de Cárnicos

JALISCO BIENESTAR
MÉRCEDES ESTÁN BIEN
Av. Rafael Palomera No. 161, Col. El Maguay, La Huerta, Jalisco, México.
Tel. (357) 384 04 40, 384 18 84, 384 18 85 Y 384 18 86
www.iahuerta.edu.mx



Proyectos de vinculación y residencias profesionales.

Para el presente semestre se proponen las siguientes visitas de estudio, con el objetivo de vincular al estudiante con el sector laboral.

No. (3)	Empresa / Nombre del Contacto / Ciudad (4)	Área a observar y objetivo Competencia (s) específica que el alumno va a desarrollar	Fecha / Turno / Horario (6)	Carrera / semestre (7)	No. de Alumnos (8)	Solicitante (9) / Asignatura (10)
2	Frigorizados La Huerta, S.A. de C.V. http://www.lahuerta.com.mx Dirección: Calle 1 No. 140, Colonia Medio Kilo San Francisco de Los Romo - 20350 Aguascalientes, Contacto: Iván Barrera Correo-E: ivan.barrera@lahuerta.com.mx	Proceso de producción y procesamiento. Competencia El alumno conocerá los procesos de transformación y Conocerá los diferentes riesgos laborales.	03/03/16 Matutino 11:00 Hrs.	IIA/ 1ro., 4to y 6to	20	Ing. Orlando Fabián Santana Pérez Tecnología de Conservación Microbiología de alimentos. Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria
	Planta Gerencial Liconsa Colima S.A. de C.V. / Km. 2 Carretera Colima-Coquimatlán S/N, Col. Real los Arcos. Mpio. Villa de Álvarez Colima, Col., C.P. 28973. Tel. 01 800 9878 129	Procesamiento de la línea de producción de leche. Competencia: El alumno conocerá el proceso de recepción y procesamiento de la leche entera	15/04/16 Matutino 11:00 hrs.	IIA/ 1ero., 4to y 6to	24	Q.F.B Mónica Yuliana Sánchez Maciel. Tecnología de lácteos, Higiene y seguridad Industrial.
	Rastro Municipal de La Huerta		27/11/16 Matutino 11:00 hrs.	IIA/ 1ero., 4to y 6to	24	Ing. Orlando Fabián Santana Pérez Tecnología de Cárnicos, Tecnología de conservación, Microbiología de Alimentos
	Rastro Municipal de Villa Purificación		27/11/14 Matutino 11:00 hrs.	IIA/ 1ero., 4to y 6to	24	Ing. Orlando Fabián Santana Pérez

JALISCO BIENESTAR
MÉRCEDES ESTÁN BIEN
Av. Rafael Palomera No. 161, Col. El Maguay, La Huerta, Jalisco, México.
Tel. (357) 384 04 40, 384 18 84, 384 18 85 Y 384 18 86
www.iahuerta.edu.mx

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

					Tecnología de Carnicos, Tecnología de conservación, Microbiología de Alimentos
Ingeniero José María Morales Alvarado Obregón N° 275 Casimiro Castillo, Jalisco C.P. 48930 Tel. 357 388 0042	Proceso de producción del Azúcar	18/11/15 Matutino 09:00 hrs.	IIAV 3ro, Sto	22	Ing. Eduardo Sobel Vázquez García Operación de Transferencia de Masa, Tecnología de conservación, Microbiología de Alimentos

Propuesta de mantenimiento de equipo

Equipo	Mantenimiento
Cromatógrafo de Líquidos	50,000.00
Filtros para Cromatógrafo de Gases.	

Equipamiento y reactivos

Equipos

No.	Equipo	Precio
1	Micro Kjeldahl	\$ 35,000.00
2	3 Mesas de Acero Inoxidable	\$ 23,000.00
3	Karl Fischer	\$ 40,000.00
4	5 Moldes para Jamón 1Kg	\$ 6,000.00
5	Refractómetro Digital portátil	\$ 18,000.00

6	Bombo	\$ 24,000.00
7	Juego de tarroces	\$ 6,500.00
8	Campana vertical de Extracción de Gases	\$ 45,000.00
9	Estufa comercial fabricada en acero inoxidable	\$ 25,000.00
10	Homogeneizador stomacher	\$ 44,000.00
11	Cuenta colonias	\$ 15,000.00

Reactivos

Reuniones Programadas:

FECHA	Hora
18 de Marzo de 2016	12:00 Hrs.
29 de Abril de 2016	12:00 Hrs.
27 de Mayo de 2016	12:00 Hrs.
24 de Junio de 2015	12:00 Hrs.
22 de Julio de 2015	12:00 Hrs.

REALIZÓ



Ing. Orlando Fabián Santana Pérez
 Presidente de Academia

