

Academia:	Análisis y Tecnologías de los Alimentos (ATA) y Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
Lugar:	Guadalajara	No. de reunión:	11
Fecha:	01 de Febrero de 2013	Hora:	9:30 hrs.

El día 01 mes Febrero año 2013 siendo las 9:30 hrs. dieron inicio las actividades del trabajo de la academia de Análisis y tecnologías de los alimentos y Producción Industrial de Alimentos de Academias Estatales para el ciclo escolar Febrero - Julio 2013.

INTEGRANTES DE LA ACADEMIA ESTATAL

Nombre del maestro	Plantel	Correo electrónico / No. telefónico	Firma
Héctor Hugo Origel Peña	Tesistán	h2opc@hotmail.com	
Francisco Rodríguez Gutiérrez	Tesistán	mrfcorg@hotmail.com	
Guadalupe Bañuelos Álvarez	Tesistán	lupitabanuelos@live.com.mx	
Laura Susana Durán González	Tesistán	iglaurasusana@yahoo.com.mx	
Blanca María Durán González	Tesistán	duran_blanca@hotmail.com	
Olga María Medina Mariscal	Tesistán	Medina_cecytej1@ymail.com	
Santiago Reyes Arellano	Tesistán	sanrey@hotmail.com	
Federico Fernández Márquez	Tesistán	fedefdzm@yahoo.com.mx	

PROPUESTAS VALIDADAS

	NOMBRE DEL MAESTRO	PLANTEL
3 Secuencias didácticas de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos. Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos 30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos Planeación de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos	Héctor Hugo Origel Peña	No. 1 Tesistán
Planeación de procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos 3 Secuencias didácticas de Procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos. Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos 30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos	Francisco Rodríguez Gutiérrez	No. 1 Tesistán
Planeación de procesamientos de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA) 3 Secuencias didácticas de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Guadalupe Bañuelos Álvarez	No. 1 Tesistán
30 reactivos de la carrera de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA) 3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA) Manual de 19 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA) 45 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Laura Susana Durán González	No. 1 Tesistán

Planeación de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Blanca María Durán González	No. 1 Tesistán
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
30 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos		
Planeación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Cándida Castro Barrales	No. 1 Tesistán
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
30 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos		
Planeación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
Dos prácticas de carrera con sus guías de observación de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Olga María Medina Mariscal	No. 1 Tesistán
30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M1S1) de la carrera Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
Dos presentación de power point para pizarón electrónico de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
Planeación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)		
15 Secuencias didácticas de efectuar análisis de calidad (M5S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	Santiago Reyes Arellano	No. 1 Tesistán
Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de efectuar análisis de calidad (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos		
Planeación de efectuar análisis de calidad (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos		
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos		
Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	Federico Fernández Márquez	No. 1 Tesistán
Planeación de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos		

PRODUCTOS ELABORADOS	RESPONSABLES
3 Secuencias didácticas de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos.	Héctor Hugo Origel Peña
Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos	
30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos	
Planeación de Procesamientos de Cereales (M5S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos	
Planeación de procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los	Francisco

alimentos	Rodríguez Gutiérrez
3 Secuencias didácticas de Procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos.	
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesamientos de carnes (M3S1) de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos	
30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M3S1) de la carrera Análisis y Tecnología de los alimentos	
Planeación de procesamientos de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Guadalupe Bañuelos Álvarez
3 Secuencias didácticas de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
30 reactivos de la carrera de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Laura Susana Durán González
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
45 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
Planeación de Realiza Análisis Físicos y Químicos (M1S2) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Blanca María Durán González
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
30 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos	
Planeación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Cándida Castro Barrales
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
30 reactivos de la carrera de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos	
Planeación de Realiza Análisis Microbiológicos (M1S3) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
Dos prácticas de carrera con sus guías de observación de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	Olga María Medina Mariscal
30 reactivos de la carrera de Análisis y Tecnología de los alimentos (M1S1) de la carrera Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
Dos presentación de power point para pizarón electrónico de Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente (M1S1) de la carrera la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA)	
15 Secuencias didácticas de efectuar análisis de calidad (M5S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	Santiago Reyes Arellano
Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de efectuar análisis de calidad (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	
Planeación de efectuar análisis de calidad (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los	

Alimentos	
3 Secuencias didácticas de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	
Manual de 12 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	Federico Fernández Márquez
Planeación de Realiza Análisis Físicos y Químicos a carnes y productos cárnicos (M3S2) de la carrera Análisis y Tecnologías de los Alimentos	

ACUERDOS	RESPONSABLES
<ul style="list-style-type: none"> Por cuestiones administrativas se asigna nombrar a la academia Producción Industrial de Alimentos (PIA). El submódulo 3 del módulo 3 se entregará posteriormente (academia local) asignada al profesor Carlos Mateos Mateos Vizcarra. 	Profesores integrantes de la academia ATA y PIA y coordinadora del componente
<ul style="list-style-type: none"> Los criterios de evaluación para la carrera de Análisis de Tecnologías de los Alimentos (ATA) son: Portafolio: 50%, Proyecto: 20 % y Examen: 30%. Los criterios de evaluación para la carrera Producción Industrial de Alimentos (PIA) son: 30% examen y 70% portafolio. 	
<ul style="list-style-type: none"> Los alumnos en etapa de recuperación se manejan las siguientes opciones o casos: <ol style="list-style-type: none"> Si el alumno asistió al curso al 80% de prácticas y el 60% de horas-clase teórico, podrá llevarse a cabo un evaluación teórica (a consideración del docente) Si no cubre la opción anterior, tendrá que realizar el 80% de prácticas, reportes y examen. En etapa de recuperación se realizaran las mismas competencias pero con diferentes actividades o según lo considere el docente. La academia estatal próxima se comisione a dos profesores por submódulo para PIA Se acordó como Presidente de Academia estatal al Profr. Héctor Hugo Origel Peña y como Secretario también al Profr. Francisco Rodríguez Gutiérrez a consideración de la opinión de los profesores faltantes, lo cual será definido en la próxima academia local. 	Todos los integrantes de la academia ATA y PIA
<ul style="list-style-type: none"> Los materiales para M1S2 faltan cronograma, el examen departamental del segundo parcial, el cual entregará en el periodo de academia local a cargo de la maestra Laura Susana Duran González. Los materiales para M3S2 faltan los exámenes departamentales del segundo y tercer parcial, el cual entregará en el periodo de academia local a cargo de la maestro Federico Fernández Márquez. 	<ul style="list-style-type: none"> Laura Susana Duran González. Federico Fernández Márquez.

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
Respecto a Inasistencias:		

1. Mejorar la selección de alumnos para evitar en parte la deserción.	Los involucrados	
2. Motivar a los alumnos con desinterés		
3. Atender a los alumnos rezagados dándoles especial atención, buscando apoyarlo explicando los contenidos, prácticas, etc. faltantes. En los casos de situaciones especiales canalizarlos a las áreas de tutorías.		
4. Sugerimos que en el formato de indicadores se separen en porcentajes de reprobación y de NP.	Quien corresponda	
5. Realizar exposiciones para padres y futuros alumnos de tal manera que cuando entrara la decisión en la carrera sea más segura.	Los involucrados	
6. La capacitación de profesores en otras escuelas y en la propia.		
7. Invitar a los alumnos de secundarias a que visite la escuela para que conozca las carreras que se imparten y sus campos de acción.		
8. Implementar curso-taller de orientación vocacional buscando reforzar la mejor selección de la carrera técnica a elegir.		
9. Falta apoyo de psicólogos especializados para atender alumnos con situaciones especiales.		
10. Instalación o contratar servicio de internet para que los alumnos tengan acceso, equipo, espacios, etc. para llevarlo a cabo.		
11. Falta dar seguimiento a los acuerdos de academias, a sus peticiones, necesidades, etc.		
Para falta de evidencias:		
1. Atender a los alumnos rezagados dándoles especial atención, buscando apoyarlo explicando los contenidos, prácticas, etc. faltantes. En los casos de situaciones especiales canalizarlos a las áreas de tutorías.		
2. La capacitación de profesores en otras escuelas y en la propia.		
3. Instalación o contratar servicio de internet para que los alumnos tengan acceso, equipo, espacios, etc. para llevarlo a cabo.		
4. Falta dar seguimiento a los acuerdos de academias, a sus peticiones, necesidades, etc.		
Para falta de prácticas:		
1. Atender a los alumnos rezagados dándoles especial atención, buscando apoyarlo para que realicen las prácticas faltantes.	Los involucrados	
2. Motivar a los alumnos con desinterés		
3. Falta de becas, puede promoverse estas en la escuela o fuera de ella.		
Situaciones especiales:		
1. Falta apoyo de psicólogos especializados para atender alumnos con situaciones especiales.	Los involucrados	
2. Falta de becas, puede promoverse estas en la escuela o fuera de ella.		

ESTRATEGIAS PARA LOGRAR EL PERFIL DE EGRESO

1. Trabajar en las deficiencias personales encontradas a través de un autoanálisis o autocrítica de nuestro quehacer docente cotidiano.
2. Desarrollar las competencias docentes según la RIEMS

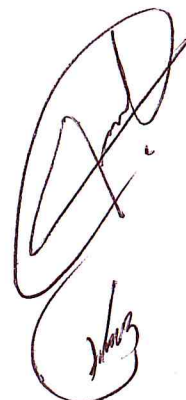
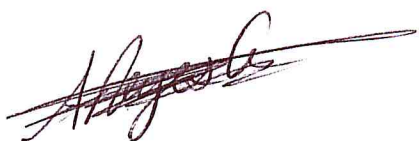
PROPUESTAS DE MEJORA SUGERIDAS

1. Que se de mayor tiempo para la elaboración de materiales didácticos.

OBSERVACIONES FINALES

Prof. Francisco Rodríguez Gutiérrez
Nombre y firma del secretario

Prof. Héctor Hugo Origel Peña
Nombre y firma del presidente



Guadalupe Barrios Alvarez