



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL

DAC-F09P04-7.5

Academia:	Producción Industrial de Alimentos y Análisis y tecnología de Alimentos		
Lugar:	Guadalajara	No. de reunión:	
Fecha:	23, 24 y 25 de Julio de 2013	Hora:	9:30 hrs.

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_cecyte1@ymail.com	
Santiago Reyes Arellano	Tesistán	sanrey@hotmail.com	
Federico Fernández Márquez	Tesistán	fedefdzm@yahoo.com.mx	

Cecilia Castro Barrales

Tesistán

cebarrales@gmail.com

Castro B. Cecilia

PROPUESTAS VALIDADAS	NOMBRE DEL MAESTRO	PLANTEL
Secuencia didáctica de parcial 1 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Mtro. Héctor Hugo Origel Peña	Tesistán
Manual de 4 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M3S2)		
10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M3S2)		
Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Secuencia didáctica de parcial 2 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Ing. Olga María Medina Marisca	Tesistán
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL

DAC-F09P04-7.5

10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Secuencia didáctica de parcial 3 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Lic. Federico Fernández Márquez	Tesisán
10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)		
Planeación de 3 Secuencias Didácticas de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)	Ing. Guadalupe Bañuelos Álvarez	Tesisán
Manual de 15 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)		
30 reactivos de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)		
Planeación del submódulo Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)		
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 1 y 3 de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)		
10 reactivos de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	Ing. Blanca María Durán González	Tesisán
Manual de 6 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)		
Planeación del submódulo Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)		
1 Presentación en Power point referente a ovoproductos (M4S1)		
Planeación Didáctica Secuencia 2 de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	Prof. Francisco Rodríguez Gutiérrez	Tesisán
Manual de 4 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)		
Planeación del submódulo Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)		
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 1 y 2 de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)		
Planeación del submódulo Realiza Análisis Físicos-químicos pertinentes (M2S1)	Ing. Laura Susana Durán González	Tesisán



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL

DAC-F09P04-7.5

25 reactivos de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)		
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis Físico-químicos aplicados a M2S1		
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 3 y 4 de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	Mtra. Cándida Castro Barrales	Tesisán
25 reactivos de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)		
Manual de 7 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis microbiológicos aplicados a M2S1		
Planeación del submódulo Realiza Análisis microbiológicos pertinentes (M2S1)		
Antología de Normas de la carrera Producción Industrial de Alimentos del Submódulo Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	Ing. Santiago Reyes Arellano	Tesisán

PRODUCTOS ELABORADOS	RESPONSABLES
1 Secuencia didáctica 1 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Mtro. Héctor Hugo Origel Peña
Manual de 4 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M3S2)	
10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M3S2)	
1 Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
1 Secuencia didáctica 2 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Ing. Olga María Medina Marisca
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
1 Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
1 Secuencia didáctica 3 de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	Lic. Federico Fernández Márquez
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
10 reactivos de Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
1 Planeación del submódulo Procesos alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad (M2S2)	
1 Planeación de Secuencias Didácticas de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)	Ing. Guadalupe Bañuelos Álvarez
Manual de 15 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados,	

DAC-F09P04-7.5

mariscos y derivados (M4S2)	
30 reactivos de Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)	
1 Planeación del submódulo Análisis de calidad en huevo, carnes de aves, pescados, mariscos y derivados (M4S2)	
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 1 y 3 de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	
10 reactivos de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	
Manual de 6 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	Ing. Blanca María Durán González
1 Planeación del submódulo Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	
1 Presentación en Power point referente a ovoproductos (M4S1)	
1 Planeación Didáctica Secuencia 2 de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	
Manual de 4 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	Prof. Francisco Rodríguez Gutiérrez
1 Planeación del submódulo Procesar alimentos aves, pescados y mariscos (M4S1)	
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 1 y 2 de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	
1 Planeación del submódulo Realiza Análisis Físicos-químicos pertinentes (M2S1)	
25 reactivos de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	
Manual de 8 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis Físico-químicos aplicados a M2S1	Ing. Laura Susana Durán González
2 Planeaciones Didácticas Secuencia 3 y 4 de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	
25 reactivos de Realiza Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	
Manual de 7 prácticas con sus instrumentos de evaluación de Análisis microbiológicos aplicados a M2S1	Mtra. Cándida Castro Barrales
1 Planeación del submódulo Realiza Análisis microbiológicos pertinentes (M2S1)	
Antología de Normas de la carrera Producción Industrial de Alimentos del Submódulo Análisis Físicos-químicos y microbiológicos pertinentes (M2S1)	Ing. Santiago Reyes Arellano

ACUERDOS	RESPONSABLES
Los criterios de evaluación para los submódulos M2S2 de la Carrera Producción Industrial de Alimentos y de la Carrera Análisis y Tecnología de los alimentos submódulo M4S1 son: Portafolio 50%, Proyecto 20% y Examen 30%.	
Los criterios de evaluación para el submódulo M2S1 de la Carrera Producción Industrial de Alimentos son: 10% Trabajo de investigación, Portafolio 60% y Examen 30%.	
Los alumnos en etapa de recuperación se manejan las siguientes opciones:	
a) Si el alumno asistió al curso al 80% de prácticas y el	

60% de horas-clase teórico, podrá llevarse a cabo una evaluación teórica (a consideración del docente).

- b) Si no cubre la opción anterior, tendrá que realizar el 80% de prácticas, reportes y examen.
- c) En etapa de recuperación se realizarán las mismas competencias pero con diferentes actividades.

Se acordó como Presidente de Academia estatal al Mtro. Héctor Hugo Origel Peña y como Secretario también a la Mtra. Cándida Castro Barrales

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 entren 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. Instalación o contratar servicio de internet para que los alumnos tengan acceso, equipo, espacios, etc. para llevarlo a cabo.		
10. 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		



Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL

DAC-F09P04-7.5

Castro B. Chel

[Firma]

[Firma]

[Firma]

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.		
3. Impartir cursos intersemestrales de los submódulos para los alumnos que no aprobaron en el periodo ordinario y recuperación.		

A. Truiz

B. Sánchez

C. González

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.		
2. Capacitación de los coordinadores de academias.		
3. Explicar de forma acertada y en tiempo los lineamientos para llenar secuencias didácticas		

RELATORIA DIARIA		
RELATORIA 23 DE JULIO		
Se anexa		
RELATORIA 24 DE JULIO		
RELATORIA 25 DE JULIO		

OBSERVACIONES FINALES		



Secretaría de Educación
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL



DAC-F09P04-7.5

Castro B. Cándida

Mtra. Cándida Castro Barrales

Nombre y firma del secretario

Héctor Hugo Origel Peña

Mtro. Héctor Hugo Origel Peña

Nombre y firma del presidente

[Firma]

[Firma]

[Firma]

[Firma]

[Firma]
[Firma]