

LICENCIATURA DE QUIMICA EN ALIMENTOS

HISTORIA O ANTECEDENTES

En el año de 1961 es creada la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y con ella la escuela de ingeniería industrial. En 1974 el Honorable Consejo Universitario aprueba la transformación de la escuela de ingeniería industrial en el Instituto de Ciencias Exactas (ICE). Para el año 2000 se crea la Licenciatura en Química en Alimentos, de la cual egresaron 8 generaciones. En el año 2003, en base a una serie de estudios realizados al interior de la Licenciatura, el plan de estudios de la misma es rediseñado, implementándose a partir del año 2004, por lo que hasta el momento ha egresado una generación de dicho plan.

VISIÓN, MISIÓN Y OBJETIVOS CURRICULARES

VISIÓN

La Licenciatura en Química en Alimentos, será reconocida por la alta aceptación social de sus egresados, sustentados en el programa educativo acreditado, cuerpos académicos con reconocimientos nacionales e internacionales que cultivan líneas de generación y aplicación del conocimiento que facilitan la incorporación de los alumnos a los proyectos de investigación, además de formar investigadores y que logran una fuerte vinculación con los sectores productivo y social.

MISIÓN

Formar Licenciados en Química de Alimentos, especializados en Tecnologías de Alimentos de vanguardia, con sólidos conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes y valores, a través de la integración del componente académico, práctico e investigativo, y que además posean una actitud reflexiva, crítica, creativa, emprendedora, innovadora, y de liderazgo, capaces de trabajar con grupos multi e interdisciplinarios en la creación, diseño y aplicación de la Tecnología de los Alimentos, con la capacidad de incidir en la producción de

bienes y presentación de servicios, comprometidos con el desarrollo social, tecnológico e industrial, del estado, la región y el país.

OBJETIVOS CURRICULARES

Los objetivos curriculares de la Licenciatura en Química en Alimentos, tienen el propósito de formar profesionales con conocimientos, habilidades, competencias, valores y una actitud humanística, que les permita ser capaces de:

- Valorar la importancia de la Química en Alimentos en relación con la problemática social del estado, la región, el país y a nivel mundial, a partir de un análisis científico, técnico y humanista de los diferentes campos de acción de la profesión, sustentado en los conocimientos y habilidades adquiridos y en los avances tecnológicos modernos.
- Intervenir en los procesos de control de calidad de alimentos teniendo en cuenta su composición y propiedades para enriquecimiento y conservación, así como de generar nuevos productos, desde una concepción científica que contribuya al bienestar y al desarrollo social.
- Crear, generar, difundir y aplicar sus experiencias en el área de química en alimentos, dirigidos a las innovaciones tecnológicas emergentes.
- Plantear y entender problemas en el área de química en alimentos, y proponer soluciones a los mismos, mediante la utilización de metodología y tecnología de punta.
- Tener conocimientos profundos de las características físicas, químicas y nutricionales de los alimentos, así como del aseguramiento de su calidad.
- Manejar cotidianamente las metodologías científicas para poder solucionar los problemas a los que se enfrentará durante el ejercicio de la profesión.
- Con conocimientos y habilidades para incorporarse al ejercicio de la profesión en diversos campos, en los sectores de servicio y productivos, públicos o privados, con una formación científica que les permita solucionar problemas en sus diferentes áreas de actuación.
- Integrar los recursos y dirigir grupos interdisciplinarios en la elaboración y desarrollo de nuevos productos.
- Elaborar proyectos de inversión o investigación mediante la integración interdisciplinaria de los conocimientos teórico-prácticos, adquiridos durante la carrera

haciendo énfasis en las tareas de la profesión como vía de solución a las necesidades sociales.

- Proponer, con un enfoque creativo e innovador, soluciones que contribuyan al mejoramiento de la eficiencia en las organizaciones, aplicando la metodología científica y las técnicas computacionales adecuadas.

PERFIL DE INGRESO

El aspirante deberá demostrar conocimientos básicos a nivel medio superior en las áreas de Química, Física, Matemáticas y Biología, facilidad para el aprendizaje del idioma inglés, poseer capacidad de observación, creatividad, constancia y disciplina en el trabajo, capacidad y disposición para trabajar en equipo y para establecer relaciones interpersonales. Además, tener genuino interés por las ciencias naturales, facilidad para analizar y sintetizar, habilidad para la resolución de problemas, tenacidad e iniciativa en las actividades emprendidas e interés por los problemas de la industria alimentaria. Deberá tener disposición para desarrollar una actitud crítica y autocrítica y disposición para desarrollar un comportamiento acorde con los objetivos, principios y valores de la universidad.

PERFIL DE EGRESO

El químico en alimentos es un profesional responsable, eficiente, ético, humanista y con capacidad para intervenir en forma directa en diferentes áreas como la industria, centros de investigación y de desarrollo de tecnología, y en organismos públicos relacionados con normatividad e inspección sanitaria. También puede desarrollar su actividad en forma independiente desarrollando productos alimenticios nuevos y de mejor calidad o en despachos de consultoría y asesoría. Todas estas actividades las realiza mediante el análisis desde el punto de vista químico, físico, bioquímico, microbiológico, sensorial y nutricional.

Directiva del Área Académica de Química

<http://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/quimica/directiva.html>




Organigrama

<http://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/quimica/organigrama.html>

PLANTILLA DOCENTE (CON FOTOGRAFIAS)

<p>ÁLVAREZ HERNÁNDEZ ALEJANDRO</p>	
<p>ÁLVAREZ ROMERO GIAAN ARTURO</p>	
<p>AÑORVE MORGA JAVIER</p>	
<p>BARRERA RODRÍGUEZ JAIME</p>	
<p>CASTRO ROSAS JAVIER</p>	
<p>CEDILLO SÁNCHEZ JUANA</p>	
<p>CHI GONZÁLEZ AURELIO</p>	

<p>CONTRERAS LÓPEZ ELIZABETH</p>	
<p>CRUZ BORBOLLA JULIÁN</p>	
<p>FILARDO KERSTUPP SANTIAGO</p>	
<p>GALLARDO FLORES ORALIA M</p>	
<p>GODOY REYES JOSÉ ANTONIO</p>	
<p>GÓMEZ ALDAPA CARLOS ALBERTO</p>	

GUTIÉRREZ NAVA MARÍA ANGÉLICA	
GUZMÁN LEÓN MARÍA BEATRÍZ	
HERNÁNDEZ OCAÑA ERNESTO	
HERNÁNDEZ TELLEZ JOSÉ LUIS	
JAIMEZ ORDAZ JUDITH	
JUÁREZ VARGAS LETICIA	
LÓPEZ FERNÁNDEZ ABELARDO	
LÓPEZ FERNÁNDEZ GUILLERMO	
LÓPEZ RUIZ HERACLIO	
LÓPEZ ZALDÍVAR ERIKA	
MÁRQUEZ MARTÍNEZ MACEDONIO	
MONDRAGON PORTOCARRERO ALICIA DEL CARMEN	
MONROY GÓMEZ JOSE ALEJANDRO	
NIETO VELÁZQUEZ SILVIA	

OCAMPO SALINAS ISRAEL OSWALDO	
PAEZ HERNÁNDEZ MARIA ELENA	
PÉREZ SILVA DIANA	
QUINTERO MOGICA DORA LUZ	
RAMÍREZ QUINTANILLA LIDIA	
RODRIGUEZ ÁVILA JOSÉ ANTONIO	
ROMÁN GUTIÉRREZ ALMA DELIA	
SAAVEDRA SANDOVAL CLAUDIA ELENA	

SÁNCHEZ ORTEGA IRAIS	
SANTOS LÓPEZ EVA MARÍA	
TETLALMATZI MONTIEL MARGARITA	
VÁZQUEZ RODRÍGUEZ GABRIELA ALEJANDRA	
VÁZQUEZ ZÚÑIGA VICENTE	
ZÚÑIGA ESTRADA ARMIDA	
ZÚÑIGA PÉREZ CLARA	

ACADEMIAS

La Licenciatura en Química en Alimentos cuenta con 14 academias, definidas como un órgano teórico, pedagógico, de análisis y asesorías, conformadas por el personal académico de las asignaturas, cuyos contenidos programáticos guardan una relación secuencial o afin entre sí.

La organización de estas academias se estructura bajo el marco normativo que corresponde al Reglamento de Academias de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Las academias a las que pertenecen las asignaturas del plan de estudios de la Licenciatura en Química en Alimentos son:

- Matemáticas Básicas
- Matemáticas Aplicadas
- Matemáticas Superiores
- Química Inorgánica
- Química Analítica
- Química Orgánica
- Fisicoquímica
- Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Ciencias Experimentales
- Ciencias Sociales y Humanidades.
- Investigación
- Computación
- Física
- Inglés

<http://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/academias.htm>

INFRAESTRUCTURA

<http://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/quimica/infraestructura.htm>

ACTIVIDADES PRINCIPALES

ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS La experiencia indica que la tecnología educativa apoya firmemente el proceso de enseñanza y aprendizaje, por lo que es necesario crear y llevar a cabo el programa de elaboración y producción de materiales educativos.

ASESORÍAS Y TUTORÍAS Estos programas tienen como objetivo apoyar al estudiante, considerado individualmente, en la conducción de sus estudios de acuerdo a sus intereses, capacidades y requerimientos del Plan de Estudios, además de ayudar al abatimiento de los problemas de deserción y rezago educativo, fortaleciendo así los niveles de eficiencia terminal

SUPERACIÓN ACADÉMICA DEL PROFESORADO tiene como finalidad de contar con un número suficiente de profesores e investigadores de alto nivel para realizar las tareas académicas y las transformaciones que requieran la expansión de los servicios y el rápido avance del conocimiento y de sus aplicaciones.

VINCULACIÓN CON LOS SECTORES PRODUCTIVO Y SOCIAL Se pretende que en base a este programa el estudiante adquiera y desarrolle, dentro de los escenarios reales lo siguiente:

- Conocimientos y experiencias prácticas fundamentales para el desarrollo de la profesión.
- Conocimientos integrados a la práctica profesional, mediante la participación del estudiante en la realización de prácticas, proyectos y actividades del campo profesional.

VINCULACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN Con este programa se pretende relacionar las actividades académicas de docencia e investigación, mediante la incorporación de los alumnos con los profesores-investigadores en sus proyectos específicos, de acuerdo con las líneas de investigación establecidas en el programa académico.

VINCULACIÓN CON LA EXTENSIÓN Vincular las funciones académicas de docencia y extensión con el propósito de fomentar la práctica cultural de los universitarios y de la

comunidad, orientada hacia el análisis de su identidad y del mundo contemporáneo, así como para estimular la capacidad creativa, coadyuvar al desarrollo de sus facultades físicas e intelectuales y fomentar la vinculación social con el entorno.

UBICACIÓN

Coordinación de la Licenciatura de Química en Alimentos
Centro de Investigaciones Químicas
Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería
Ciudad Universitaria
Carr. Pachuca- Tulancingo, Km. 4.5
C.P. 42184
Mineral de la Reforma, Hgo.



VIA DE CONTACTO

M. en C. Irais Sánchez Ortega
Coordinadora de la Licenciatura de Química en Alimentos
Tel. 01 771 71 72 000 Ext. 2218
Correo electrónico: iraiss@uaeh.edu.mx