



Guía para el restablecimiento de las actividades presenciales en el Instituto de Ciencias Agropecuarias

Contenido

Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria UAEH	3
Objetivo	4
Lineamientos Generales	8
Laboratorios para prácticas	11
Alumnos.....	11
Académicos.....	12
Responsables de laboratorio	12
Generales.....	13
Servicios Académicos.....	14
Centro de Autoaprendizaje	14
Biblioteca.....	15
Centro de Cómputo	16
Áreas Académicas.....	17
Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos	18
Ciencias Agrícolas y Forestales	30
Medicina Veterinaria y Zootecnia	60
Áreas de Gestión.....	70
Transporte Universitario	71
Cafetería	71
Anexos	72
Anexo 1 Carta Compromiso/Responsiva	72
Anexo 2 Protocolos.....	73

Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria UAEH

El Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria tiene como finalidad proveer los elementos necesarios para el regreso seguro y escalonado a las aulas y espacios de trabajo de nuestra comunidad en estricta atención al sistema de alerta en sus diversas fases y con base en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, del gobierno federal y acuerdos estatales, así como en respeto pleno al marco legal de nuestra institución. Este documento establece, además de las políticas generales, los protocolos específicos, que son:

1. Protocolo de la Subcomisión de Seguridad en Salud
2. Protocolo de Actividades Académico Administrativas
3. Protocolo de Aplicación General
4. Protocolo de Limpieza
5. Protocolo de Transporte Ejecutivo y Universitario
6. Protocolo de Servicio Médico
7. Protocolo de Contención Psicológica
8. Protocolo de Comunicación Social
9. Protocolo para Unidades Académicas

Para consulta: <https://uaeh.edu.mx/garceta/7/num119/>

Marco legal: internacional, nacional y estatal.

Marco legal internacional

Recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
Recomendaciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre la COVID-19 y la seguridad y salud en el trabajo.

Marco legal nacional

Ley general de salud, artículo cuarto establece que la Secretaría de Salud, en coordinación con las Secretarías de Economía y del Trabajo y Previsión Social; así como con el Instituto Mexicano del Seguro Social publicará los Lineamientos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral. Respecto al acuerdo publicado en fecha 15 de mayo de 2020 en el Diario Oficial de la Federación.

Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas, emitido por la Secretaría de Salud, en el Diario Oficial de fecha 29 de mayo de 2020.

Lineamiento para la estimación de riesgos del semáforo por regiones COVID-19 versión 5.2 del 14 de septiembre de 2020.

Marco legal estatal

Acuerdo estatal por el que se modifica el diverso por el que se amplían las medidas sanitarias inmediatas para la prevención y control de la enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-COV2 (covid-19) en el estado de Hidalgo, establecidas en el diverso publicado en el periódico oficial del estado de Hidalgo del 22 de diciembre de 2020.

Marco legal de la UAEH

Ley orgánica

Artículos 1, 5 y 31, fracción VI.

Estatuto general

Artículo 46, y 47, fracciones III, IX,

Artículo 80, fracciones XVI y XXIV.

Código de ética e integridad académica del personal y el alumnado

Artículo 13, apartados 1 y 2.

Objetivo

Establecer las acciones para el regreso a las actividades académicas bajo las modalidades presencial y no presencial, garantizando el proceso de enseñanza aprendizaje y privilegiando en todo momento salvaguardar la vida de la comunidad universitaria, mediante estrategias de promoción y protección de la salud, con base en lo establecido en el Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria UAEH.

Principios Rectores

1	Seguridad y salud	La universidad promoverá la seguridad y salud de sus integrantes mediante acciones de promoción, prevención y control de enfermedades.
2	Equidad	Se actuará con base en los lineamientos correspondientes a la equidad de género, en un marco estricto de no discriminación y aplicación de los derechos universitarios, y, condición de vulnerabilidad ante la infección de SARS COV2.
3	Flexibilidad	Corresponde a la adaptación de la nueva normalidad a la que los universitarios se integrarán a las actividades en un contexto cambiante pandémico.
4	Compromiso Institucional	Es compromiso institucional, reactivar las áreas sustantivas de la universidad en el que se pondera la salud y la vida misma, como elementos prioritarios, con lo que se busca mejorar su sentido de seguridad, su corresponsabilidad en el cuidado de la salud y sentido de pertenencia en la institución.
5	Inclusión	La Universidad considera a la inclusión como el proceso de identificar y responder a la diversidad de necesidades de la comunidad universitaria y la sociedad en general, para que el regreso a las actividades presenciales se realice de manera segura, priorizando la promoción y el cuidado de la salud.

Sistema de alertamiento

En la nueva realidad epidémica, el sistema de alertamiento se mantiene en una escala de cuatro niveles con sus consiguientes implicaciones para la movilidad universitaria. Para tal efecto se diseñó la presente Guía para el Regreso Seguro a Actividades Presenciales de cada programa educativo del Instituto de Ciencias Agropecuarias.

Niveles de alertamiento institucionales

Nivel	Actividades permitidas	Protocolos que aplicar
Máximo	<ul style="list-style-type: none"> Favorecer las actividades escolares modalidad No Presencial, privilegiando la modalidad presencial exclusivamente para las materias teórico-prácticas. 	<ul style="list-style-type: none"> Subcomisión de Seguridad en Salud. Actividades Académico-Administrativas. Aplicación General. Limpieza. Servicio Médico. Contención Psicológica. Comunicación Social. Transporte Universitario.
Alto	<ul style="list-style-type: none"> Actividades escolares modalidad Presencial de acuerdo a Guías para el Regreso Seguro a Actividades Presenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> Subcomisión de Seguridad en Salud. Actividades Académico-Administrativas. Aplicación General. Limpieza. Servicio Médico. Contención Psicológica. Comunicación Social. Transporte Universitario.
Medio	<ul style="list-style-type: none"> Actividades escolares modalidad Presencial de acuerdo a Guías para el Regreso Seguro a Actividades Presenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> Subcomisión de Seguridad en Salud. Actividades Académico-Administrativas. Aplicación General. Limpieza. Servicio Médico. Contención Psicológica. Comunicación Social. Transporte Universitario.
Bajo	<ul style="list-style-type: none"> Actividades escolares modalidad Presencial de acuerdo a Guías para el Regreso Seguro a Actividades Presenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> Subcomisión de Seguridad en Salud. Actividades Académico-Administrativas. Aplicación General. Limpieza. Servicio Médico. Contención Psicológica. Comunicación Social. Transporte Universitario.

Políticas generales

1. El regreso a la modalidad presencial será gradual. Contemplando los niveles de alertamiento institucional descritos en la guía para el regreso seguro a actividades presenciales. Considerando que en nivel máximo se favorecerán las actividades escolares en modalidad no presencial.
2. Uso obligatorio del cubrebocas (preferentemente KN95, N95 o KF94) en espacios universitarios.
3. Distanciamiento físico de 1.5 m., lavado y desinfección frecuente de manos, y estornudo de etiqueta.
4. Contar con el esquema de vacunación completo anti SARS-CoV-2, de acuerdo con lo establecido por la Comisión Institucional de Seguridad en Salud. (Casos especiales se atenderán con el coordinador respectivo).
5. Se deberán calcular los aforos en las aulas tomando en cuenta que el medidor de CO2 deberá encontrarse por debajo de las 600 partículas por millón.
6. Aumentar de manera progresiva el número de clases presenciales en relación a la capacidad permitida en las aulas
7. Antes de ingresar a Ciudad Universitaria o a cualquier edificio del Instituto de Ciencias Agropecuarias, es obligatorio la toma de temperatura, aplicación de gel y lavado de manos.
8. Quedarse en casa si presentan síntomas de enfermedad respiratoria, notificando a su jefe inmediato, coordinador de programa educativo o jefe de grupo.

9. Notificar y atender las indicaciones del servicio médico en caso de presentar síntomas sospechosos de COVID-19.
10. En caso de haber estado en aislamiento por síntomas sospechosos o contagio de COVID-19, deberá presentar al servicio médico la prueba con resultado negativo a SARS-CoV-2 antes de ingresar a las instalaciones universitarias.
11. Todo el personal docente, administrativo y alumnos deben estar registrados y vigentes en su unidad médica familiar.
12. Mantenerse informado de los comunicados oficiales emitidos por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
13. Conocer y aplicar el Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria UAEH.
14. El personal académico, administrativo y alumnos deberán contar con su propio kit de protección que incluya gel antibacterial, toallas desinfectantes y cubrebocas adicional (preferentemente KN95, N95 o KF94), durante su estancia en el Instituto.
15. Mantenerse en los espacios físicos asignados y en los horarios establecidos, para evitar la movilidad y aglomeración.
16. El alumnado deberá presentar al reincorporarse a las actividades presenciales una carta compromiso debidamente firmada (anexo 1).

Nota: Derivado de la naturaleza, necesidades e infraestructura de cada programa educativo, los alumnos atenderán los lineamientos específicos al cual se encuentran inscritos, detallados en el apartado correspondiente.

Laboratorios para prácticas

RECOMENDACIONES

Alumnos

- Mantenerse en los espacios físicos y horarios establecidos.
- Portar en todo momento durante la realización de las prácticas de laboratorio, bata blanca, guantes de látex, goggles y/o careta, cubrebocas (preferentemente KN95, N95 o KF94).
- El encargado del laboratorio, en coordinación con el profesor, deberán preparar una semana antes el material necesario para las prácticas.
- Revisar el material de las mesas de trabajo, 5 minutos antes de iniciar la práctica para evitar faltantes.
- Dejar el material limpio y seco cuando se termine la práctica, el cual será entregado al responsable del laboratorio, en forma ordenada y guardando sana distancia.
- El alumno antes de retirarse del laboratorio debe dejar su área limpia y sanitizada, al igual que equipos utilizados durante la práctica.
- El alumno deberá revisar en el manual de prácticas una semana antes el protocolo de la práctica que le corresponde realizar.

Académicos

- Portar en todo momento durante la realización de las prácticas de laboratorio, bata blanca, guantes de látex, goggles y/o careta, cubrebocas (preferentemente KN95, N95 o KF94).
- Respetar y obedecer los señalamientos de flujo de tránsito.
- Dar a conocer y explicar previamente, el procedimiento a realizar en el laboratorio, así como la actividad de cada alumno, con el fin de evitar aglomeraciones durante el proceso.
- Indicar a los alumnos previamente, el material que requieren por equipo para la práctica.
- Indicar a los alumnos la distribución de espacios y áreas a utilizar dentro del laboratorio, para evitar aglomeraciones (tarjas, desechos de residuos, campana, uso de equipos, solicitud del material en la ventanilla del almacén).
- Respetar la cantidad indicada de alumnos en el laboratorio.

Responsables de laboratorio

- Colocar el material solicitado por cada equipo en la mesa correspondiente del laboratorio antes de iniciar la práctica.
- Revisar la entrega del material limpio y seco.
- Acomodo de material en almacén.

Generales

- No se permite el acceso a personas ajenas a la realización de la práctica.
- Portar en todo momento el equipo de protección.
- Se colocará gel antibacterial y se tomará la temperatura a la entrada del laboratorio.
- Cada alumno deberá traer su propio kit de protección que incluya: gel antibacterial, toallas desinfectantes y cubrebocas adicional (preferentemente KN95, N95 o KF94).
- Respetar y obedecer los señalamientos de flujo de tránsito.
- Entrada por puerta principal.
- Salida por puerta de emergencia (si aplica).

Servicios Académicos

RECOMENDACIONES



Centro de Autoaprendizaje

Como recomendación general se sugiere a los estudiantes y el personal lavarse las manos antes y después de hacer uso de los materiales y equipos de cómputo por su seguridad, además de usar cubre bocas todo el tiempo que se encuentren dentro de las instalaciones.

Medidas sanitarias y de higiene:

- Aplicar el filtro sanitario (toma de temperatura, lavado de manos y aplicación de gel antibacterial).

- Respetar la señalización de tránsito.
- Evitar aglomeraciones y mantener una distancia mínima de 1.5 metros.
- Usar cubre bocas.
- Evitar el consumo de alimentos.
- Traer sus audífonos.
- Evitar el préstamo de objetos personales y de uso común.
- Permanecer dentro del centro únicamente durante la duración de la sesión reservada.
- Mantener las áreas ventiladas.

Biblioteca

- Todo usuario deberá depositar el libro utilizado en el lugar asignado y no se podrá utilizar dicho libro hasta haber transcurrido 48 horas.
- Esperar su turno de ingreso en las marcas señaladas afuera del CISA.
- Portar y usar correctamente el cubrebocas (preferentemente KN95, N95 o KF94) e ingresar con su kit de limpieza y sanitización.
- Aplicación de gel antibacterial en la entrada al CISA
- Cada estudiante deberá desinfectar el lugar utilizado.
- La salida se realizará siguiendo el sentido de las flechas marcadas en el piso.
- La ocupación será del 50 por ciento de su capacidad.

Centro de Cómputo

- Aplicar el filtro sanitario (toma de temperatura, lavado de manos y aplicación de gel antibacterial).
- Respetar la señalización de tránsito.
- Respetar los espacios bloqueados para evitar aglomeraciones y mantener una distancia mínima de 1.5 metros.
- Usar cubre bocas.
- Evitar el consumo de alimentos.
- Evitar el préstamo de objetos personales y de uso común.
- Permanecer dentro del centro únicamente durante la duración de la sesión reservada.
- Mantener las áreas ventiladas.
- Sanitizar el equipo utilizado.
- La ocupación será del 50 por ciento de su capacidad.

Aulas

Considerando la posibilidad de cambios del semáforo epidemiológico y su normatividad conforme avance o disminuya la contagiosidad del virus y para resguardar la salud de toda la comunidad Universitaria, se hace saber a continuación la capacidad de las aulas, quedando como a continuación se muestra:

Áreas Académicas

El Instituto de Ciencias Agropecuarias cuenta con tres áreas académicas que albergan ocho programas educativos de licenciatura, distribuyéndose de la siguiente forma:

<i>Área académica</i>	<i>Programas educativos de licenciatura</i>
Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería Agroindustrial • Ingeniería en Alimentos • Alimentación Sustentable
Ciencias Agrícolas y Forestales	<ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable • Ingeniería Forestal • Gestión de Negocios Agropecuarios • Biotecnología
Medicina Veterinaria y Zootecnia	<ul style="list-style-type: none"> • Medicina Veterinaria y Zootecnia

A continuación, se describen las actividades académicas a realizar bajo las modalidades presencial y no presencial de las distintas áreas académicas del Instituto, semestre enero - junio 2022.

Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos

Programa educativo de Ingeniería Agroindustrial

Clases presenciales						
Mapa curricular del Programa Educativo de Ingeniería Agroindustrial						
10.	Algebra Lineal	Física	Biología	Química General	Computación	Aprender a Aprender
20.	Cálculo Diferencial	Termodinámica	Química Orgánica	Química Analítica	Agroindustria y Desarrollo Rural	Identidad y Deontología
30.	↓ Cálculo Integral	Fisicoquímica	Bioquímica	México Multicultural	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Metodología de la Investigación
40.	Maquinaria y Electricidad Industrial	Anatomía y Fisiología Animal	Estadística Aplicada a la Ingeniería	Física de los Procesos Metabólicos	Microbiología	Balance de Materia y Energía
50.	Aseguramiento de la Calidad	Métodos de Conservación y Almacenamiento	Producción Pecuaria y P	Fisiología Poscosecha	Sistemas de Producción Agrícola	Operaciones Unitarias I
60.	Ingeniería de Procesos Agroindustriales	Diseño y Construcción de Plantas Agroindustriales	Producción e Industrialización de Frutas y Hortalizas	Producción e Industrialización de la Leche	Optativa III	↓ Operaciones Unitarias II
70.	Comercio Exterior y Administración Agropecuaria	Tecnología del Cuero	Producción e Industrialización de Granos y Semillas	Producción e Industrialización de la Carne y Píscicola	Optativa VI	Optativa VII
80.	Servicio Social	Investigación y Evaluación de Proyectos Agroindustriales				
Otras actividades con créditos	Programa Institucional					
	Actividades Artísticas y Culturales					
	Actividades de Educación para una Vida Saludable					
	Programa Institucional de lenguas					
	Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera					
	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera					
	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera					
	Decisiones Personales. Lengua Extranjera					
	Causa y Efecto. Lengua Extranjera					
	En Otras Palabras... Lengua Extranjera					

Estimación de Número de Alumnos por semestre de Ing. Agroindustrial

Semestre	Numero Alumnos	Se divide en dos subgrupos
1	15	No
2	20	No
3	4	No
4	23	No
5	11	No
6	20	No
7	17	No
8	18	No

A partir del análisis en las academias horizontales y disciplinares se acordó que todas las clases son presenciales con transmisión en tiempo real para alumnos que la tomen en virtual. Las practicas se realizarán de acuerdos de los aforos de cada laboratorio o taller.

Programa educativo de Ingeniería en Alimentos

ASIGNATURAS PRESENCIALES									
1°	ALGEBRA LINEAL	BIOLOGÍA	COMPUTACIÓN	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA I	FUNDAMENTOS DE FÍSICA	QUÍMICA GENERAL	APRENDER A APRENDER		
2°	ANÁLISIS QUÍMICO	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE	ESTADÍSTICA APLICADA A LA INGENIERÍA (CECO)	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS II	QUÍMICA DE LAS BIOMOLÉCULAS	TERMODINÁMICA	ARTES ESCÉNICAS	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICCIONES
3°	ANÁLISIS FISIQUÍMICO DE ALIMENTOS	ECUACIONES DIFERENCIALES Y SU APLICACIÓN	FISIQUÍMICA PARA INGENIERÍA	LOGROS Y EXPERIENCIAS III	QUÍMICA DE ALIMENTOS	TÉCNICAS MICROBIOLÓGICAS BÁSICAS	MÉXICO MULTICULTURAL	SEXUALIDAD RESPONSABLE	
4°	BALANCE DE MASA Y ENERGÍA	COMPUTACIÓN PARA INGENIERÍA (CECO)	DECISIONES PERSONALES IV	ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	ARTES VISUALES	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS	SALUD Y NUTRICIÓN
5°	BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	IDENTIDAD Y DEONTOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CAUSA Y EFECTO LENGUA EXTRANJERA	MÚSICA	
6°	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	OPTATIVA I (EVALUACIÓN SENSORIAL)	OPTATIVA II (ADITIVOS ALIMENTARIOS)	OPTATIVA III (TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS)	PROCESAMIENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS	TRANSPORTE DE FLUIDOS	EN OTRAS PALABRAS... LENGUA EXTRANJERA		
7°	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	PROCESOS DE TRANSFERENCIA DE MASA	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	OPTATIVA IV (TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS Y PRODUCTOS PISCÍCOLAS)	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS AGROPECUARIOS			
8°	TEMAS SELECTOS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS	SERVICIO SOCIAL							
9°	PRÁCTICAS PROFESIONALES								

Estimación de Número de Alumnos por semestre de Ing. Alimentos

Semestre	Numero Alumnos	Se divide en dos subgrupos
1	20	No
2 (Gpo 1 y 2)	22 y 15	No
3	11	No
4	26	No
5	16	No
6	28 y 23	Únicamente en asignaturas que sobrepase el límite permitido
7	20	No

Derivado del análisis en las academias horizontales y disciplinares se acordó que todas las clases son presenciales con transmisión en tiempo real para que las tomen en virtual, con la finalidad de garantizar el cuidado de la salud de los alumnos y profesores, se determinó trabajar de la siguiente manera:

- La semana previa al inicio de las actividades presenciales los alumnos deberán enviar a la coordinación su carta de exclusión de responsabilidad (ANEXO 1) firmada, si el alumno es menor de edad esta deberá contar además con la firma del padre o tutor.

- Considerando el número de alumnos de sexto semestre Gpo 1 se dividirán en dos grupos (A y B) tanto para las clases presenciales como para sus prácticas de laboratorio (Tecnología de lácteos, Análisis Sensorial, Tecnología de Cárnicos y productos piscícolas)
- Las asignaturas de Servicio Social y Prácticas Profesionales se desarrollarán de acuerdo con las indicaciones de Dirección de Servicio Social, Prácticas Profesionales y Vinculación Laboral.
- Las asignaturas compartidas se desarrollarán de acuerdo con lo indicado en el Programa en el cual se apertura.
- Las actividades de asesoría y tutoría deberán realizarse de manera remota y síncrona. Durante su estancia en las instalaciones del ICAp todos los estudiantes deberán utilizar cubrebocas (preferentemente KN95, N95 o KF94), usar su gel desinfectante de manera frecuente y preferentemente realizar el lavado de manos.

Programa educativo de Licenciatura en Alimentación Sustentable

Todas las asignaturas en verde  serán presenciales

MAPA CURRICULAR DEL PROGRAMA EDUCATIVO: LICENCIATURA EN ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE						
1o.	Aprender a Aprender	Biología	México Multicultural	Estadística y Probabilidad	Fisiología Humana y Alimentación	Fundamentos para el Diseño y Desarrollo de Alimentos
2o.	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Bioquímica	Fisicoquímica	Requerimientos Nutricionales	Alimentación Especial	Prácticas de Sustentabilidad en el Consumidor
3o.	Alimentos Mexicanos Sustentables	Química de Alimentos	Microbiología de Alimentos	Administración y Mercadotecnia	Caracterización Nutricional y Nutracéutica de Alimentos	Tecnologías Limpias
4o.	El Vino y la Alimentación Sustentable	Productos de Denominación de Origen	Aseguramiento de la Inocuidad	Tendencias de Alimentación	Regulación Alimentaria y Salud Pública	Empaques Envases y Embalajes Ecológicos
5o.	Aprovechamiento de Residuos Alimentarios	Alimentos y Bebidas Orgánicas	Alimentos Endémicos	Toxicología e Intolerancia Alimentaria	Productividad y Calidad	Creación de Sistemas Alimentarios Sustentables
6o.	Ciencia Molecular de los Alimentos	Orientación Alimentaria para el Consumidor	Análisis de Riesgos	Tecnología Sustentable de Alimentos Vegetales	Ciencias Ómicas	Bioprocesos
7o.	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Conservación de Alimentos	Gestión de Sistemas Alimentarios Sustentables	Tecnología Sustentable de Alimentos de Origen Animal	Nanotecnología para la Sustentabilidad	Evaluación Sensorial
8o.	Servicio Social	Investigación en Alimentos Sustentables	Desarrollo de Alimentos Funcionales	Optativa I	Optativa II	Optativa III
9o.	Prácticas Profesionales	Seminario de Investigación				
	NC	Actividades Artísticas y Culturales				
	NC	Actividades de Educación para una Vida Saludable				
	ICIL209	Conversaciones Introdutrias. Lengua Extranjera				
	IEPF209	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera				
	ILYE209	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera				
	IDPL209	Decisiones Personales. Lengua Extranjera				
	ICYE209	Causa y Efecto. Lengua Extranjera				
	IEOP209	En Otras Palabras... Lengua Extranjera				

Estimación de Número de Alumnos por semestre de Lic. en Alimentación Sustentable		
Semestre	Numero Alumnos	Se divide en dos subgrupos
1	14	No
2	17	No
3	2	No
4	8	No
5	5	No
6	11	No
7	7	No
8	7	No

Con base en el análisis en las academias horizontales y disciplinares se acordó que todas las clases son presenciales con transmisión en tiempo real para las tomen en virtual. Las practicas se realizarán de acuerdo del aforo de cada laboratorio o taller.

Programación de prácticas de laboratorio del área académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos

Asignatura (grupo)	Semana/Alumnos															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Laboratorio Multidisciplinario																
Biología (Ing. en Alimentos)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Fundamentos de Física	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Química General (Ing. en Alimentos)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Análisis Químico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Química de las Biomoléculas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Termodinámica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Química de alimentos (Ing. en Alimentos)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Análisis fisicoquímico de alimentos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Fisicoquímica para la ingeniería	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Técnicas microbiológicas básicas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Bioquímica de los procesos metabólicos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Microbiología de alimentos (Ing. en Alimentos)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Ciencia de los Alimentos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x

Asignatura (grupo)	Semana/Alumnos															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Laboratorio Multidisciplinario																
Nutrición y Alimentación	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Optativa II (Aditivos Alimentarios) Gpo 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Química General	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Química Analítica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Microbiología	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Fundamentos Para El Diseño y Desarrollo De Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Biología (Alimentación Sustentable)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Fisicoquímica Agroindustrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Bioquímica Agroindustrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Microbiología Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Caracterización Nutricional y Nutracéutica De Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Química de Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Bioquímica de los procesos metabólicos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Aprovechamiento de residuos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Ciencia molecular de los alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Nanotecnología y sustentabilidad	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Conservación de Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X

Asignatura (grupo)	Semana/Alumnos															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Taller de Cárnicos																
Optativa IV (Tecnología De Cárnicos Y Productos Piscícolas)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Producción e Industrialización de la Carne y Piscícola	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Tecnología Sustentable De Alimentos De Origen Animal	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Taller de Lácteos																
Tecnología Sustentable de Alimentos de Origen Animal	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Producción e Industrialización de la Leche	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Optativa III (Tecnología de lácteos)	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Taller de granos y semillas																
Producción e Industrialización de Granos y Semillas	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Tecnología de Alimentos	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tecnología Sustentable De Alimentos Vegetales	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Taller de frutas y hortalizas																
Producción e Industrialización de Frutas y Hortalizas	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Tecnología Sustentable De Alimentos Vegetales	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x		x	x	x
Tecnología de Alimentos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x

Asignatura (grupo)	Semana/Alumnos															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Microbiología (Edificio J)																
Microbiología industrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Termodinámica Gpo 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Postcosecha (Edificio J)																
Fisiología de postcosecha																
Fisicoquímica (Edificio J)																
Optativa II (Aditivos Alimentarios) Gpo 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Biología (Edificio J)																
Biología	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Análisis Sensorial (Edificio J)																
Evaluación Sensorial (Ing. en Alimentos)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Análisis sensorial (Ing. Agroindustrial)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Análisis sensorial (Alimentación sustentable)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X

Aforo de laboratorios y talleres del Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos

Espacio	Edificio	Capacidad permitida (50%)	Capacidad total de alumnos
Multidisciplinario A y B	B	15	30
Taller de Productos Cárnicos	D	6	12
Taller de Frutas y Hortalizas	D	8	16
Taller de Lácteos	D	8	16
Taller de Granos y Semillas	F	8	16
Lab. Microbiología, Físicoquímica y Biotecnología	J	5	10
Lab. Poscosecha	J	4	8
Lab. Análisis Sensorial	J	4	8

* Este aforo puede variar dependiendo del monitoreo del bióxido de carbono (600 a 800 ppm)

Ciencias Agrícolas y Forestales

Los Programas Educativos del ÁACyF (Ingeniería Forestal, Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable, Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios e Ingeniería en Biotecnología) suspendieron actividades presenciales a partir del 21 de marzo de 2020, siguiendo las disposiciones de la Comisión Institucional de Salud de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), con el objetivo de garantizar la salud de la comunidad universitaria. Este acuerdo se tomó en concordancia con las medidas dispuestas por los gobiernos federal y estatal, así como de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES).

A partir de esa fecha, todas las actividades docentes (clases, prácticas, servicio social y práctica profesional) se han realizado a distancia utilizando Syllabus, la nube de Google y la Plataforma Garza, como principales medios de impartición de cursos, apoyados también del correo electrónico institucional como vía de comunicación con los alumnos y otras herramientas y recursos didácticos de apoyo disponibles en Internet.

Con base en lo anterior, el presente documento contempla los lineamientos generales y específicos, y las estrategias para el regreso seguro a actividades presenciales del AACyF, como resultado del trabajo colegiado de las academias horizontales.

El Área Académica de Ciencias Agrícolas y Forestales (AACAyF) está conformada por 4 programas de Licenciatura y uno de posgrado.

- Licenciatura en Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable
- Licenciatura en Ingeniería Forestal
- Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología
- Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios
- Maestría en Ciencias y Tecnología Agrícola y Forestal Sustentable

Programa educativo de Ingeniería Forestal

Presenciales

Todas las asignaturas Teórico – Prácticas propias de la carrera marcadas en color rojo de la Figura 3.

Figura 3. Asignaturas IF

MAPA CURRICULAR INGENIERÍA FORESTAL

1o.	Biología	Química Orgánica e Inorgánica	Computación	Fundamentos de Matemáticas	Aprender a Aprender	Fundamentos de Física	Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera		
2o.	Sistemas de Información Geográfica	Botánica Forestal	Medición Forestal	Suelos Forestales	Métodos Estadísticos	Salud y Nutrición	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera	Biofísica	
3o.	Diseños Experimentales	Epidemiología	Fisiología Forestal	Manejo Integral del Fuego	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera	Sexualidad Responsable	Música
4o.	Producción y Manejo de Planta en Vivero	Inventarios Forestales	Sanidad Forestal	Ecología Forestal	Legislación y Política Forestal	México Multicultural	Decisiones Personales. Lengua Extranjera	Artes Escénicas	Artes Visuales
5o.	Silvicultura de Bosques Templados	Manejo de Zonas Áridas y Semiáridas	Optativa I (Plantaciones Forestales)	Genética Forestal	Forestería Comunitaria	Economía y Administración Agropecuaria	Causa y Efecto. Lengua Extranjera	Salud y Prevención de Adicciones	
6o.	Restauración y Conservación de Ecosistemas	Silvicultura de Bosques Tropicales	Optativa II (Caminos Forestales)	Optativa III (Impacto Ambiental)	Anatomía y Tecnología de la Madera	Identidad y Deontología	En Otras Palabras... Lengua Extranjera		
7o.	Optativa IV (Dasonomía Urbana)	Optativa IX (Industrias Forestales Maderables)	Optativa V (Abastecimiento Forestal)	Optativa VI (Manejo de Vida Silvestre)	Optativa VII (Meteorología)	Optativa VIII (Elaboración de Proyectos Forestales)			
8o.	Manejo de Cuencas Hidrográficas	Servicio Social	Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios						
9o.	Prácticas Profesionales	Sistemas Agroforestales							

Todos aquellos alumnos que cumplan con las condiciones especificadas en el Apartado de Lineamientos generales.

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo híbrido voluntario, todas las asignaturas de los semestres 2do, 6to y 8vo se dividirán en Bloques A y B con base en la lista de asistencia y en orden alfabético, dicha distribución queda a cargo del docente responsable debiendo informar al Coordinador de manera directa; El resto de los semestres no están sujetos a la división por bloques.

- Los docentes de los semestres 2do, 6to y 8vo designarán la presencialidad de los alumnos por semana; Ejemplo: Alumno de 6to semestre del Bloque A de la asignatura Silvicultura de Bosques Tropicales tendrá clases presenciales los martes, mientras que los alumnos del Bloque B serán de manera virtual, los jueves los alumnos del Bloque A tendrán clases de manera virtual, mientras que el Bloque B lo tendrá de manera presencial.

Para el mejor funcionamiento de este modelo, los estudiantes de cada Bloque participarán en la grabación de las sesiones presenciales, siendo responsabilidad de los alumnos en línea atender los contenidos de las grabaciones para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Se prioriza la realización de prácticas en campo, con una duración de cuatro a seis horas, cada estudiante que decida asistir presentará la autorización por escrito de su padre, madre o tutor. Se recomienda la realización de prácticas de campo en predios cercanos al lugar de residencia de la mayoría de los estudiantes, para que puedan llegar por sus medios, siempre que el semáforo epidemiológico lo permita.

Virtuales

Las asignaturas de esta modalidad que están marcadas en color crema de la Figura 3.

Todos aquellos alumnos inscritos en las asignaturas marcadas en color crema de la Figura 3.

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo virtual en el que participarán los estudiantes atendiendo los contenidos virtuales (grabaciones, actividades en plataforma, videollamadas, etc.) para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Programa educativo de Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios

Presenciales

Todas las asignaturas de 1ro a 5to semestre ofertadas en el ciclo enero – junio 2022 regresarán a presencial excepto:

- a) Salud y Prevención de Adicciones 4° semestre, Sexualidad Responsable 5° semestre, Artes Visuales y Música de 7° semestre conforme a la figura 1.
- b) Las asignaturas compartidas con otros programas educativos, donde la modalidad es presencial (transmitirá de forma remota al grupo en modalidad a distancia) y que no rebase el aforo permitido son las siguientes:

Semestre	Asignatura	Programa educativo que comparte
2°	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Ingeniería Agroindustrial con 3°
3°	Eventos Pasados y Futuros	Ingeniería Forestal con 2°
4°	Logros y Experiencias	Ing. Forestal 3°
4°	Salud y Prevención de Adicciones	Ing. Forestal 5° Lic. en Alimentación Sustentable 3°
5°	Decisiones Personales	Ing. Forestal 4° Ing. En Biotecnología 5°
5°	Sexualidad Responsable	Ing. En Biotecnología 4°

- c) La asignatura compartida con otros programas educativos, dónde la modalidad es presencial (transmitiendo de forma remota al grupo en modalidad a distancia) y que rebasa el aforo permitido es la siguiente:

Semestre	Asignatura	PE que comparte	Operatividad
4°	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Ing. Agroindustrial 3° Lic. en Alimentación Sustentable 2°	La asignatura será en modalidad presencial, transmitiendo de forma remota al grupo virtual. El número de alumnos rebasa el aforo permitido por aula, por lo que la asignatura se dividirá en dos bloques: De 14:00 a 15:30 hrs., será el PE de la Licenciatura en Alimentación Sustentable y de 15:30 a 17:00 hrs., los PE de Ing. Agroindustrial y la Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios.

Todos aquellos alumnos que cumplan con las condiciones especificadas en el Apartado de Lineamientos generales y contesten el cuestionario en el link <https://forms.gle/fBxeyyq28sKwYRis5>

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo hibrido voluntario en el que participarán los estudiantes en la grabación de las sesiones para dar una continuidad lógica al plan de estudios con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

MAPA CURRICULAR DEL PROGRAMA EDUCATIVO: LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS AGROPECUARIOS

10.	Introducción a la Gestión de Negocios Agropecuarios	Aprender a Aprender	Bases Matemáticas	Creatividad Empresarial	Economía Agropecuaria	Gestión de las Organizaciones	Plan de Negocios		
20.	Fundamentos d Metodología de la Investigación	México Multicultural	Estadística Aplicada	Marketing Digital	Negocios Internacionales	Gestión de Recursos Humanos	Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera	Salud y Nutrición	
30.	Optativa I	Contabilidad Administrativa e Impuestos	Matemáticas Financieras	E-commerce	Estudio Legal y Administrativo	Estudio de Mercado y Comportamiento del Consumidor	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera		
40.	Optativa II	Tecnología de la Información	Finanzas Aplicadas a la Producción Agropecuaria	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Legislación Aduanal y Tráfico	Estudio Técnico	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera	Salud y Prevención de Adicciones	
50.	Optativa III		Fuentes de Financiamiento	Conservación de Envases y Embalajes	Gestión de la Calidad	Estudio Económico	Decisiones Personales. Lengua Extranjera	Sexualidad Responsable	
60.	Optativa IV	Elaboración de Contratos y Convenios	Formulación de Proyectos Sociales	Cadena de Suministro		Estudio Financiero	Causa y Efecto. Lengua Extranjera	Artes Escénicas	
70.	Optativa V	Optativa VI	Seminario de Negocios I			Evaluación de Proyectos de Inversión	En Otras Palabras...Lengua Extranjera	Artes Visaules	Música
80.	Servicio Social		Seminario de Negocios II						
90.	Prácticas profesionales								

Figura 1. Asignaturas LGNA

Virtuales

Las asignaturas de esta modalidad que están compartidas con otros programas educativos, donde la modalidad es virtual (permitiendo a los alumnos en modalidad presencial asistir al aula, sin rebasar el aforo permitido por aula) son las siguientes:

Semestre	Asignatura	PE que comparte
4°	Salud y Prevención de Adicciones	Ing. Forestal 5° Lic. en Alimentación Sustentable 3°
5°	Sexualidad Responsable	Ing. En Biotecnología 4°

Todos aquellos alumnos inscritos en las asignaturas marcadas en color crema de la Figura 1.

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo virtual en el que participarán los estudiantes atendiendo los contenidos virtuales (grabaciones, actividades en plataforma, videollamadas, etc.) para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Programa educativo de Ingeniería en Biotecnología

Presenciales

Todas las asignaturas de 1ro a 5to semestre ofertadas en el ciclo enero – junio 2022 marcadas en color rojo de la Figura 2

Figura 2. Asignaturas IBT.

MAPA PRIORIDAD DE CLASES PRESENCIALES: INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA

1o.	Álgebra Lineal	Química General	Introducción a la Ingeniería Biotecnológica	Aprender a Aprender	Biología	Fundamentos de Metodología de la Investigación		
2o.	Cálculo Diferencial	Química Analítica	Fisicoquímica	México Multicultural	Microbiología	Conversaciones Introdutorias. Lengua Extranjera	Salud y Nutrición	
3o.	Cálculo Integral	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Bioquímica	Fisiología Vegetal	Ecología Microbiana	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera	Salud y Prevención de Adicciones	Artes Escénicas
4o.	Balances de Masa y Energía	Estadística Aplicada a la Ingeniería	Bioquímica de los Procesos Metabólicos	Fitopatología	Cultivo de Tejidos	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera	Sexualidad Responsable	Música
5o.	Fenómenos de Transporte	Genética	Metabolismo Secundario	Agrobiotecnología	Calidad e Inocuidad de los Procesos Biotecnológicos	Decisiones Personales. Lengua Extranjera	Artes visuales	
6o.	Bioingeniería	Biotecnología Industrial	Optativa I	Biotecnología Ambiental	Ingeniería Genética	Causa y Efecto. Lengua Extranjera		
7o.	Evaluación de Proyectos	Liderazgo y Gestión Empresarial	Optativa II	Optativa III	Genómica y Bioinformática	En Otras Palabras... Lengua Extranjera		
8o.	Servicio Social							
9o.	Prácticas Profesionales							

Todos aquellos alumnos que cumplan con las condiciones especificadas en el Apartado de Lineamientos generales.

El Coordinador del PE distribuirá a los estudiantes en Bloques A y B (Esquema 1, 2 y 3).

El Anexo 2 contiene la siguiente información:

- Azul indica BLOQUE A.
- Verde indica BLOQUE B.
- Naranja indica Asignaturas Virtuales.
- Semestre
- Semana Par e Impar
- Días y horas en las que se presenta cada bloque.

Ejemplo: Alumno de 3er semestre Bloque B de la asignatura Cálculo Integral, le corresponde asistir los lunes de 07:00 a 09:00 horas en las semanas PAR (2, 4, 6, 8, 10, 12, 14,16), mientras que los alumnos del Bloque A será de manera virtual; Alumno de 3er semestre Bloque A de la asignatura Cálculo Integral, le corresponde asistir los lunes de 07:00 a 09:00 horas en las semanas IMPAR (1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15), mientras que los alumnos del Bloque B serán de manera virtual.

Para el mejor funcionamiento de este modelo, los estudiantes de cada Bloque participarán en la grabación de las sesiones presenciales, siendo responsabilidad de los alumnos en línea atender los contenidos de las grabaciones para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

SEMANA IMPAR (1,3,5,7,9,11,13,15)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
1ro	7:00 - 8:00	APRENDER A APRENDER	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (B)	
	8:00 - 9:00	APRENDER A APRENDER	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (B)
	9:00 - 10:00	BIOLOGIA (B)	APRENDER A APRENDER	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (A)	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (B)
	10:00 - 11:00	BIOLOGIA (B)	QUÍMICA GENERAL (A)	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (A)	QUÍMICA GENERAL (A)	QUÍMICA GENERAL LAB (A)
	11:00 - 12:00	QUÍMICA GENERAL (B)	QUÍMICA GENERAL (A)	BIOLOGIA (A)	QUÍMICA GENERAL (A)	QUÍMICA GENERAL LAB (A)
	12:00 - 13:00	QUÍMICA GENERAL (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (A)	BIOLOGIA (A)		BIOLOGIA LAB (A)
	13:00 - 14:00	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (A)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (A)	AcYd		BIOLOGIA LAB (A)
SEMANA PAR (2,4,6,8,10,12,14,16)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
1ro	7:00 - 8:00	APRENDER A APRENDER	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (B)	ALGEBRA LINEAL (B)	
	8:00 - 9:00	APRENDER A APRENDER	ALGEBRA LINEAL (A)	ALGEBRA LINEAL (B)	ALGEBRA LINEAL (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (B)
	9:00 - 10:00	BIOLOGIA (B)	APRENDER A APRENDER	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (B)	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (A)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (B)
	10:00 - 11:00	BIOLOGIA (B)	QUÍMICA GENERAL (A)	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (B)	QUÍMICA GENERAL (B)	QUÍMICA GENERAL LAB (B)
	11:00 - 12:00	QUÍMICA GENERAL (B)	QUÍMICA GENERAL (A)	BIOLOGIA (A)	QUÍMICA GENERAL (B)	QUÍMICA GENERAL LAB (B)
	12:00 - 13:00	QUÍMICA GENERAL (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (A)	BIOLOGIA (A)		BIOLOGIA LAB (B)
	13:00 - 14:00	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (B)	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN BIOTECNOLOGÍA (A)	AcYd		BIOLOGIA LAB (B)

SEMANA IMPAR (1,3,5,7,9,11,13,15)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
2do	14:00 - 15:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (A)		AcYd	SALUD Y NUTRICIÓN	QUÍMICA ANALÍTICA (B)
	15:00 - 16:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (A)	MÉXICO MULTICULTURAL	CÁLCULO DIFERENCIAL (B)	SALUD Y NUTRICIÓN	QUÍMICA ANALÍTICA (B)
	16:00 - 17:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (A)	MICROBIOLOGÍA (B)	MÉXICO MULTICULTURAL	QUÍMICA ANALÍTICA (A)	MICROBIOLOGÍA (A)
	17:00 - 18:00	FISICOQUÍMICA (A)	MICROBIOLOGÍA (B)	MÉXICO MULTICULTURAL	QUÍMICA ANALÍTICA (A)	FISICOQUÍMICA (A) LAB
	18:00 - 19:00	FISICOQUÍMICA (A)	MICROBIOLOGÍA (B)	QUÍMICA ANALÍTICA LAB (A)	MICROBIOLOGÍA (A)	FISICOQUÍMICA (A) LAB
	19:00 - 20:00	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (A)	FISICOQUÍMICA (A)	QUÍMICA ANALÍTICA LAB (A)	MICROBIOLOGÍA (A)	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (B)
	20:00 - 21:00	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (A)	CÁLCULO DIFERENCIAL (B)		MICROBIOLOGÍA (A)	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (B)
SEMANA PAR (2,4,6,8,10,12,14,16)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
2do	14:00 - 15:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (B)		AcYd	SALUD Y NUTRICIÓN	QUÍMICA ANALÍTICA (B)
	15:00 - 16:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (B)	MÉXICO MULTICULTURAL	CÁLCULO DIFERENCIAL (A)	SALUD Y NUTRICIÓN	QUÍMICA ANALÍTICA (B)
	16:00 - 17:00	CÁLCULO DIFERENCIAL (B)	MICROBIOLOGÍA (B)	MÉXICO MULTICULTURAL	QUÍMICA ANALÍTICA (A)	MICROBIOLOGÍA (B)
	17:00 - 18:00	FISICOQUÍMICA (B)	MICROBIOLOGÍA (B)	MÉXICO MULTICULTURAL	QUÍMICA ANALÍTICA (A)	FISICOQUÍMICA (B) LAB
	18:00 - 19:00	FISICOQUÍMICA (B)	MICROBIOLOGÍA (B)	QUÍMICA ANALÍTICA LAB (A)	MICROBIOLOGÍA (A)	FISICOQUÍMICA (B) LAB
	19:00 - 20:00	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (A)	FISICOQUÍMICA (B)	QUÍMICA ANALÍTICA LAB (A)	MICROBIOLOGÍA (A)	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (B)
	20:00 - 21:00	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (A)	CÁLCULO DIFERENCIAL (A)		MICROBIOLOGÍA (A)	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS. LENGUA EXTRANJERA (B)

Esquema 1. Designación de bloques para las asignaturas presenciales de IBT.

SEMANA IMPAR (1,3,5,7,9,11,13,15)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
3ro	7:00 - 8:00	CÁLCULO INTEGRAL (A)		EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (B)	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (A)	CÁLCULO INTEGRAL (B)
	8:00 - 9:00	CÁLCULO INTEGRAL (A)	BIOQUÍMICA (A) LAB	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (B)	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (A)	CÁLCULO INTEGRAL (B)
	9:00 - 10:00	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (A)	BIOQUÍMICA (A) LAB	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICIONES	ARTES ESCÉNICAS	CÁLCULO INTEGRAL (B)
	10:00 - 11:00	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (A)	BIOQUÍMICA (A)	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICIONES	ARTES ESCÉNICAS	FISIOLOGÍA VEGETAL (B)
	11:00 - 12:00	ECOLOGÍA MICROBIANA (A)	ECOLOGÍA MICROBIANA (B)	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (B)	FISIOLOGÍA VEGETAL (A)	FISIOLOGÍA VEGETAL (B)
	12:00 - 13:00	ECOLOGÍA MICROBIANA (A)	ECOLOGÍA MICROBIANA (B)		FISIOLOGÍA VEGETAL (A)	BIOQUÍMICA (B)
	13:00 - 14:00		ECOLOGÍA MICROBIANA (B)	ACyD		BIOQUÍMICA (B)
SEMANA PAR (2,4,6,8,10,12,14,16)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
3ro	7:00 - 8:00	CÁLCULO INTEGRAL (B)		EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (A)	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (B)	CÁLCULO INTEGRAL (A)
	8:00 - 9:00	CÁLCULO INTEGRAL (B)	BIOQUÍMICA (B) LAB	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (A)	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA (B)	CÁLCULO INTEGRAL (A)
	9:00 - 10:00	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (B)	BIOQUÍMICA (B) LAB	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICIONES	ARTES ESCÉNICAS	CÁLCULO INTEGRAL (A)
	10:00 - 11:00	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (B)	BIOQUÍMICA (B)	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICIONES	ARTES ESCÉNICAS	FISIOLOGÍA VEGETAL (B)
	11:00 - 12:00	ECOLOGÍA MICROBIANA (B)	ECOLOGÍA MICROBIANA (A)	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE (A)	FISIOLOGÍA VEGETAL (A)	FISIOLOGÍA VEGETAL (B)
	12:00 - 13:00	ECOLOGÍA MICROBIANA (B)	ECOLOGÍA MICROBIANA (A)		FISIOLOGÍA VEGETAL (A)	BIOQUÍMICA (A)
	13:00 - 14:00		ECOLOGÍA MICROBIANA (A)	ACyD		BIOQUÍMICA (A)
SEMANA IMPAR (1,3,5,7,9,11,13,15)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
4to	13:00 - 14:00	SEXUALIDAD RESPONSABLE				
	14:00 - 15:00	SEXUALIDAD RESPONSABLE	FITOPATOLOGÍA (B)	ACyD	FITOPATOLOGÍA (A)	BALANCE DE MATERIA (B)
	15:00 - 16:00	MÚSICA	BALANCE DE MATERIA (A)	FITOPATOLOGÍA (B)	FITOPATOLOGÍA (A)	BALANCE DE MATERIA (B)
	16:00 - 17:00	MÚSICA	BALANCE DE MATERIA (A)	FITOPATOLOGÍA (B)	CULTIVO DE TEJIDOS (A)	CULTIVO DE TEJIDOS (B)
	17:00 - 18:00	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)	BALANCE DE MATERIA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)	CULTIVO DE TEJIDOS (A)	CULTIVO DE TEJIDOS (B)
	18:00 - 19:00	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)	ESTADÍSTICA APLICADA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)	ESTADÍSTICA APLICADA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)
	19:00 - 20:00	ESTADÍSTICA APLICADA (B)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (A)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (B)	ESTADÍSTICA APLICADA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)
	20:00 - 21:00	ESTADÍSTICA APLICADA (B)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (A)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (B)		
SEMANA PAR (2,4,6,8,10,12,14,16)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
4to	13:00 - 14:00	SEXUALIDAD RESPONSABLE				
	14:00 - 15:00	SEXUALIDAD RESPONSABLE	FITOPATOLOGÍA (A)	ACyD	FITOPATOLOGÍA (A)	BALANCE DE MATERIA (A)
	15:00 - 16:00	MÚSICA	BALANCE DE MATERIA (B)	FITOPATOLOGÍA (B)	FITOPATOLOGÍA (A)	BALANCE DE MATERIA (A)
	16:00 - 17:00	MÚSICA	BALANCE DE MATERIA (B)	FITOPATOLOGÍA (B)	CULTIVO DE TEJIDOS (A)	CULTIVO DE TEJIDOS (B)
	17:00 - 18:00	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)	BALANCE DE MATERIA (B)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)	CULTIVO DE TEJIDOS (A)	CULTIVO DE TEJIDOS (B)
	18:00 - 19:00	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)	ESTADÍSTICA APLICADA (B)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (B)	ESTADÍSTICA APLICADA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)
	19:00 - 20:00	ESTADÍSTICA APLICADA (B)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (A)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (B)	ESTADÍSTICA APLICADA (A)	BIOQUÍMICA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS (A)
	20:00 - 21:00	ESTADÍSTICA APLICADA (B)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (A)	LOGROS Y EXPERIENCIAS (B)		

Esquema 2. Designación de bloques para las asignaturas presenciales de IBT.

SEMANA IMPAR (1,3,5,7,9,11,13,15)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
5to	7:00 - 8:00	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	FENÓMENOS DE TRANSPORTE
	8:00 - 9:00	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	AGROBIOTECNOLOGÍA
	9:00 - 10:00	AGROBIOTECNOLOGÍA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	AGROBIOTECNOLOGÍA
	10:00 - 11:00	AGROBIOTECNOLOGÍA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	ARTES VISUALES	GENÉTICA
	11:00 - 12:00	GENÉTICA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	METABOLISMO SECUNDARIO	ARTES VISUALES	GENÉTICA
	12:00 - 13:00	METABOLISMO SECUNDARIO	AGROBIOTECNOLOGÍA	METABOLISMO SECUNDARIO	GENÉTICA	METABOLISMO SECUNDARIO
	13:00 - 14:00	METABOLISMO SECUNDARIO	AGROBIOTECNOLOGÍA	ACyD	GENÉTICA	METABOLISMO SECUNDARIO
	14:00 - 15:00	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	GENÉTICA	ACyD		CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS
SEMANA PAR (2,4,6,8,10,12,14,16)						
SEM	HORARIO	L	M	M	J	V
5to	7:00 - 8:00	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	FENÓMENOS DE TRANSPORTE
	8:00 - 9:00	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	DECISIONES PERSONALES	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	AGROBIOTECNOLOGÍA
	9:00 - 10:00	AGROBIOTECNOLOGÍA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	AGROBIOTECNOLOGÍA
	10:00 - 11:00	AGROBIOTECNOLOGÍA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	ARTES VISUALES	GENÉTICA
	11:00 - 12:00	GENÉTICA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	METABOLISMO SECUNDARIO	ARTES VISUALES	GENÉTICA
	12:00 - 13:00	METABOLISMO SECUNDARIO	AGROBIOTECNOLOGÍA	METABOLISMO SECUNDARIO	GENÉTICA	METABOLISMO SECUNDARIO
	13:00 - 14:00	METABOLISMO SECUNDARIO	AGROBIOTECNOLOGÍA	ACyD	GENÉTICA	METABOLISMO SECUNDARIO
	14:00 - 15:00	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	GENÉTICA	ACyD		CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS

Esquema 3. Designación de bloques para las asignaturas presenciales de IBT.

Virtuales

Las asignaturas de esta modalidad que están marcadas en color naranja en los Esquemas 1, 2 y 3.

Las asignaturas de esta modalidad que están compartidas con otros programas educativos, dónde la modalidad es virtual (permitiendo a los alumnos en modalidad presencial asistir al aula, sin rebasar el aforo permitido por aula) son las siguientes:

Semestre	Asignatura	PE que comparte
5°	Artes Visuales	Ing. Forestal 4°
5°	Lengua Extranjera, Decisiones personales	Ing. Forestal 4°

Todos aquellos alumnos inscritos en las asignaturas marcadas en color crema de la Figura 2.

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo virtual en el que participarán los estudiantes atendiendo los contenidos virtuales (grabaciones, actividades en plataforma, videollamadas, etc.) para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Programa educativo de Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable

Presenciales

Son presenciales todas las asignaturas marcadas en color rojo de la Figura 4.

Figura 4. Asignaturas IAPS.

Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable								
Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre	Quinto Semestre	Sexto Semestre	Septimo Semestre	Octavo Semestre	Noveno Semestre
Fundamentos de Química	Química Agrícola	Fisicoquímica de Suelos	Recursos Naturales	Riego y Drenaje	Agricultura Orgánica	Producción de Hortalizas	Economía y Administración Agropecuaria	Ordenamiento Territorial
Biología Vegetal	Botánica	Etnobotánica	Maquinaria y Equipo Agrícola	Evaluación del Impacto Ambiental	Sociología y Desarrollo Rural	Agroforestería	Servicio Social	Formulación y evaluación de Proyectos Agropecuarios
Matemáticas Aplicadas a la Agronomía	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	Ecología Agrícola	Química Ambiental	Manejo de Recursos Fitogenéticos	Optativa III	Diseño y Análisis de Experimentos		Prácticas Profesionales
Identidad y Deontología	Agroclimatología	Fisiología Agrícola	Uso y Conservación de Suelo y Agua	Fitopatología	Optativa IV	Optativa VII		
Aprender a Aprender	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Fundamentos Pecuarios	Agroecosistemas	Optativa I	Optativa V	Optativa VIII		
Computación	México Multicultural	Desarrollo Sustentable y medio ambiente	Geomática	Optativa II	Optativa VI	Optativa IX		
Conversaciones Introdutorias	Artes Escénicas	Sexualidad Responsable	Artes Visuales	Causa y Efecto	En otras palabras			
	Salud y Prevención de adicciones	Música	Salud Física y Emocional					
	Eventos pasados y futuros	Logros y Experiencias	Decisiones Personales					
Modalidad de Asignatura				Optativas				
Presencial				I	II	III	IV	V
No Presencial				Plagas Agrícolas	Genotecnia	Producción de Cultivos Básicos	Producción Frutícola	Propagación Vegetal
				Optativas				
				VI	VII	VIII	IX	
				Nutrición Vegetal	Producción de Forrajes	Agricultura Protegida	Inocuidad Agrícola	

Todos aquellos alumnos que cumplan con las condiciones especificadas en el Apartado de Lineamientos generales.

El Coordinador del PE distribuirá a los estudiantes en Bloques A y B (Esquema 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14).

Dichos esquemas contienen la siguiente información:

- Azul indica BLOQUE A.
- Verde indica BLOQUE B.

- Naranja indica Asignaturas Virtuales.
- Semestre
- Numero de semana
- Días y horas en las que se presenta cada bloque.

Ejemplo: Alumno de 3er semestre Bloque B de la asignatura Físicoquímica de Suelos, le corresponde asistir el lunes de 09:00 a 11:00 horas en las semanas IMPAR (1, 3, 5, 7, 9, 11, 13 y 15) mientras que en las semanas PAR (2, 4, 6, 8, 10, 12, 14 y 16) asistirá los miércoles de 15:00 a 17:00 y los jueves de 12:00 a 13:00 horas; los alumnos del Bloque A asistirán de manera virtual; Alumno de 3er semestre Bloque A de la asignatura Físicoquímica de Suelos, le corresponde asistir los lunes de 09:00 a 11:00 horas en las semanas PAR (2, 4, 6, 8, 10, 12, 14 y 16), mientras que en las semanas IMPAR (1, 3, 5, 7, 9, 11, 13 y 15) asistirá los miércoles de 15:00 a 17:00 y los jueves de 12:00 a 13:00 horas; los alumnos del Bloque B asistirán de manera virtual.

Para el mejor funcionamiento de este modelo, los estudiantes de cada Bloque participarán en la grabación de las sesiones presenciales, siendo responsabilidad de los alumnos en línea atender los contenidos de las grabaciones para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Virtuales

Las asignaturas de esta modalidad que están marcadas en color crema de la Figura 4.

Todos aquellos alumnos inscritos en las asignaturas marcadas en color crema de la Figura 4.

Esta actividad se llevará a cabo mediante un modelo virtual en el que participarán los estudiantes atendiendo los contenidos virtuales (grabaciones, actividades en plataforma, videollamadas, etc.) para dar una continuidad lógica al plan de estudios, con el objetivo de garantizar la voluntariedad y el cumplimiento del avance programático.

Consideraciones Particulares de las prácticas de Laboratorio, invernaderos y parcelas demostrativas.

1. En el caso de las asignaturas teórico-prácticas, el docente deberá planificar para cada bloque de grupo, tres sesiones de laboratorio en el horario y en los espacios que le hayan sido asignados por la coordinación de la licenciatura.
2. En cada sesión de laboratorio los alumnos podrán realizar una o más prácticas según lo decida el docente (aprobado por la academia disciplinar), y cuidando que las actividades puedan realizarse en el tiempo disponible, con reactivos, materiales e infraestructura con la que se cuenta en los laboratorios (Laboratorio Multidisciplinario A y B).
3. Durante las prácticas de laboratorio en los espacios físicos a cargo de la dirección de Laboratorios se seguirán las reglas de seguridad e higiene que esta dependencia señale.
4. En el caso de las asignaturas teórico-prácticas que realizan prácticas en los invernaderos o parcelas demostrativas, el docente deberá de planificar sus prácticas solo en las seis semanas que se programó por la coordinación para la asignatura, en donde podrá convocar máximo 30 alumnos por bloque manteniendo la sana distancia.
5. El Anexo 3 contiene la siguiente nomenclatura:
 - a) Azul indica BLOQUE A
 - b) Verde indica BLOQUE B
 - c) Naranja indica ACTIVIDADES ASÍNCRONAS

Medicina Veterinaria y Zootecnia

Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia

Introducción

Debido a la contingencia generada por el virus SARS-CoV2, el desarrollo de las actividades académicas fue desarrollado de forma virtual, para protección de toda la comunidad universitaria y sus familias, gracias al progreso del programa de vacunación se vislumbra un posible regreso a las actividades presenciales, sin embargo no se puede realizar de forma inmediata por lo cual se requiere establecer estrategias para cada uno de los PE, considerando que existen asignaturas que requieren las actividades prácticas en laboratorios y en salidas de campo.

Estableciendo como estrategias la limpieza, el saneamiento cotidiano y la sana distancia de los espacios destinados a la docencia y de uso común por la comunidad universitaria del ICAp, reducir los riesgos al limpiar y sanitizar, es una parte esencial para la reapertura de los espacios, tarea que requiere de la intervención de todos.

Lineamientos Generales del PE

El Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria en la UAEH debe ser seguido por toda la comunidad del Área Académica. Es conveniente tomar conciencia acerca de que una acción individual inadecuada puede afectar a la colectividad, por tanto, el respetar y cumplir los lineamientos establecidos, será una parte fundamental para un regreso seguro. El programa educativo de Medicina Veterinaria y Zootecnia está sustentado en los lineamientos generales de esta guía, sin embargo, dado la naturaleza del programa, se adicionan los siguientes:

- Para el regreso a actividades presenciales se deberá contestar la encuesta diagnóstica por parte de los alumnos.
- Los grupos de las asignaturas disciplinares y optativas que rebasen los aforos permitidos serán distribuidos en dos subgrupos (A y B). Cada subgrupo recibirá clases de forma híbrida, en el caso de prácticas se alternarán los subgrupos (A y B) en función del aforo máximo, en el horario que le fue asignado por la coordinación de la carrera al inicio de semestre.
- La asignación de los alumnos a cada subgrupo será responsabilidad de la coordinación del programa educativo, tomando en consideración la opinión de los mismos alumnos.
- Las asignaturas de Servicio Social y Prácticas Profesionales se desarrollarán con base en las indicaciones de la Dirección de Servicio Social, Prácticas Profesionales y Vinculación Laboral de la UAEH.
- Para reforzar la impartición de las clases presenciales, los docentes podrán auxiliarse de actividades de aprendizaje individual independiente implementadas en la plataforma Garza y en las carpetas del Google drive de su cuenta institucional.
- Los alumnos que se encuentren bajo la modalidad virtual, tendrán el mismo material y actividades que los alumnos que se encuentran en forma presencial.
- Durante las clases en el aula, las ventanas deberán permanecer abiertas para asegurar una ventilación cruzada.
- Al comenzar y al finalizar la clase, estudiantes y profesor deberán limpiar su espacio de trabajo.
- Por cuestiones sanitarias, está estrictamente prohibido ingerir alimentos y/o bebidas en el aula.

- Acceder a las instalaciones universitarias a través del filtro sanitario establecido en cada edificio, atendiendo los horarios y días designados para cada subgrupo.
- Respetar el distanciamiento social al ingresar por el filtro sanitario, permaneciendo al menos a metro y medio de distancia de las otras personas.
- Respetar el distanciamiento social al interior de las instalaciones cuando se permanezca en un espacio compartido.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, o usar un desinfectante de manos a base de 70% de alcohol cuando no se disponga de agua y jabón.
- Uso obligatorio de cubre bocas (KN95, N95 o KF94), practicar el estornudo de etiqueta, evitar tocarse ojos, nariz y boca.
- Evitar formas de saludo que impliquen el contacto físico.
- No compartir materiales, instrumentos y cualquier objeto de uso individual.
- Quedarse en casa si presentan síntomas de enfermedad respiratoria y notificar a su jefe de grupo o coordinador, y acudir al servicio médico.
- Toda personal que ingrese a Ciudad Universitaria de Tulancingo debe de cumplir con los lineamientos establecidos por las autoridades.
- El personal y el alumnado se constituirá en agente promotor de cambio en los estilos de vida saludable, dentro de su círculo social universitario.

Consideraciones prácticas de laboratorio

- En el caso de las asignaturas teórico-prácticas, el docente deberá planificar para cada subgrupo, las sesiones necesarias para cubrir las practicas que designe la academia disciplinar.
- En cada sesión de laboratorio los alumnos podrán realizar una o más prácticas según lo decida el docente (en colaboración con su academia disciplinar), y cuidando que las actividades puedan realizarse en el tiempo disponible y con los reactivos, material e infraestructura con los que cuente el laboratorio.
- Deberá procurarse que ambos subgrupos correspondientes a cada asignatura realicen el mismo número y las mismas prácticas de laboratorio.
- Cada docente entregará su planeación al encargado del laboratorio, el cual verificará que no existan cruces evitando la aglomeración de alumnos.

Lineamientos para el alumnado

- En el transcurso de la semana previa al inicio del semestre, los alumnos inscritos y que asistan a las clases presenciales, deberán enviar por correo electrónico a la coordinación de su programa una carta de exclusión de responsabilidad firmada (anexo 1)
- El regreso a la modalidad presencial será gradual. Contemplando que el semáforo epidemiológico no se encuentre en máximo riesgo, en este caso, la actividad académica pasará a ser de manera no presencial.
-

- Los alumnos deberán contar, con su propio material de protección que incluya: gel antibacterial, toallas desinfectantes y cubrebocas adicional.
- Se sugiere asistir al programa de Atención Psicológica, con la finalidad de detectar factores de riesgo relacionados con el estrés, ansiedad u otras condiciones psicológicas asociadas.
- Deberán mantenerse en los espacios físicos asignados y en los horarios establecidos, para evitar la movilidad y aglomeración.
- Todos los estudiantes deben estar registrados y vigentes en su unidad médica familiar.
- Se deberá realizar el monitoreo de la tendencia del SARS-CoV-2 en las áreas académicas, de acuerdo con el Protocolo del Servicio Médico.

Laboratorios de Investigación

El área académica de medicina veterinaria y zootecnia cuenta con 10 laboratorios en los cuales se realiza investigación, así como 3 módulos de producción (ovina, cunícola y avícola) en los cuales se realiza investigación, dichos espacios se apegarán a los lineamientos establecidos en el documento, respetando las medidas de aforo, limpieza y saneamiento cotidiano.

Prácticas de Campo

Estas prácticas son fundamentales en la formación del Médico Veterinario Zootecnista, por lo que es necesario visitar unidades de producción, para las asignaturas que las requieren se plantea la siguiente estrategia:

- Para esta actividad las recomendaciones de seguridad y salud que se encuentran ya establecidas por la Comisión; los alumnos y docentes deberán contar con un kit de sanitización personal (gel, jabón, etc.) y considerar llevar suficientes cubrebocas para recambio.
- Dentro de las consideraciones generales para las prácticas de campo durante este regreso a actividades, éstas serán de un solo día.
- Para que los alumnos participen en esta actividad deberán firmar una responsiva, estar dados de alta en el IMSS o su unidad de medicina familiar (probatorio), el alumno que no cuente con alguno de trámites mencionados no podrá asistir a dicha actividad.

MAPA CURRICULAR DEL PROGRAMA EDUCATIVO: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

1o.	Bases Bioquímicas y Celulares de los Animales Domésticos	México Multicultural	Computación	Aprender a Aprender	Fundamentos Morfológicos de los Animales Domésticos	
2o.	Fundamentos Fisiológicos de los Animales Domésticos	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Ecología y Bienestar Animal	Genética Veterinaria	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Bioestadística
3o.	Inmunobiología de la Relación Huésped-Parásito	Nutrición Animal	Aplicación de la Normatividad Veterinaria	Economía y Administración Agropecuaria	Fundamentos de Sistemas de Producción Pecuaria	
4o.	Transformación y Protección de Productos de Origen Animal	Enfermedades Bacterianas y Micóticas en Animales Domésticos	Enfermedades Virales en Animales Domésticos	Enfermedades Parasitarias en Animales Domésticos	Optativa de Tópicos de Zootecnia I	
5o.	Patología de los Animales Domésticos	Manejo y Fisiología de la Reproducción	Diagnóstico por Imagen	Gestión Epidemiológica	Identidad y Desinfectología	
6o.	Diagnóstico Clínico	Fundamentos de Terapéutica Médica Farmacológica	Salud Pública	Sistemas de Producción en Aves	Inocuidad Pecuaria	Sistemas de Producción en Porcinos
7o.	Clínica de Aves	Fundamentos de Terapéutica Quirúrgica	Sistemas de Producción en Ovinos	Optativa de Tópicos de Zootecnia II	Optativa de Tópicos de Tecnologías	Sistemas de Producción en Bovinos de Carne
8o.	Sistemas de Producción en Bovinos Lecheros	Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios	Optativa Tópicos Médicos I	Clínica de Pequeños Ruminantes	Medicina y Zootecnia de Perros y Gatos	Medicina y Zootecnia de Equinos
9o.	Clínica de Bovinos	Introducción a la Investigación Veterinaria	Optativa Tópicos Médicos II	Servicio Social		
10o.	Prácticas Profesionales	Proyecto de Investigación Integral				

Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera	Decisiones Personales. Lengua Extranjera	Causa y Efecto. Lengua Extranjera	En Otras Palabras... Lengua Extranjera
--	--	--	--	-----------------------------------	--

Asignaturas que dependen de lo que determine la Dirección de Servicio Social y Practica Profesional y la Comisión Institucional de Seguridad y Salud

Asignaturas que se proponen Privilegiar en Modalidad Presencial

Posgrado

Maestría en Ciencia de los Alimentos

Maestría en Ciencias y Tecnología Agrícola y Forestal Sustentable

Doctorado en Ciencias Agropecuarias

Todos los alumnos de posgrado deberán apegarse a las indicaciones generales plasmadas en las guías sanitarias del Instituto de Ciencias Agropecuarias

Haciendo énfasis en los siguientes aspectos para realizar todas las actividades académicas presenciales:

1. Cumplir con el esquema de vacunación completo.
2. Tener su afiliación Institución de seguridad Social vigente.
3. Si durante su estancia algún estudiante presenta síntomas o sospecha de estar contagiado por COVID, deberá informar al servicio médico del Instituto y al coordinador del programa, además de seguir el protocolo indicado por la comisión de salud y guías sanitarias.

Consideraciones Particulares

1. Todos los cursos del semestre enero-junio 2022 se impartirán de forma presencial.
2. Todos los alumnos deberán contestar el formulario TRAZABILIDAD DE CONTAGIOS POR COVID 19, otorgado por la coordinación de su programa educativo.

Consideraciones para uso de laboratorios

1. Entregar las programaciones al responsable del laboratorio. El responsable de laboratorio deberá asegurarse que se sigan los lineamos generales de aforo permitidos acorde a las indicaciones generales de las guías sanitarias.

Directorio Jefes de Área y Coordinadores

Jefe del Área Académica de Ciencias Agrícolas y Forestales

Alfredo Madariaga Navarrete

✉ Correo: alfredo_madariaga@uaeh.edu.mx

☎ Tel: 7717172000 ext. 2436

Jefe del Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos

Rafael Campos Montiel

✉ Correo: rcampos@uaeh.edu.mx

☎ Tel: 7717172000 ext. 2422

Jefe del Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Vicente Vega Sánchez

✉ Correo: vicente_vega11156@uaeh.edu.mx

☎ Tel: 7717172000 ext. 2444

Coordinadora del Doctorado en Ciencias Agropecuarias

Nayelly Rivero Pérez

✉ Correo: nayelly_rivero@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2452

Coordinadora de la Maestría en Tecnología Agrícola y Forestal Sustentable

Eliazar Aquino Torres

✉ Correo: maestria_agricola_forestal@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2430

Coordinadora de la Maestría en Ciencia de los Alimentos

Ma. del Rocío López Cuéllar

✉ Correo: marocio_lopez@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2425

Coordinador del Programa Educativo de Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios

Ana Lieseld Guzmán Elizalde

✉ Correo: gestiondenegocios@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2442

Coordinador del Programa Educativo de Ingeniería Forestal

Alfonso Suárez Islas

✉ Correo: forestal@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2431

Coordinador del Programa Educativo de Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable

Benito Flores Chávez

✉ Correo: agronomia@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2432

Coordinador del Programa Educativo de Ingeniería en Biotecnología

Luis González de la Rosa

✉ Correo: biotecnologia@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2450

Coordinador del Programa Educativo de Ingeniería Agroindustrial

Elizabeth Pérez Soto

✉ Correo: epsoto@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2445

Coordinador del Programa Educativo de Ingeniería en Alimentos

Heidi María Palma Rodríguez

✉ Correo: heidi_palma9528@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2427

Coordinador del Programa Educativo de Licenciatura en Alimentación Sustentable

Rubén Jiménez Alvarado

✉ Correo: ruben_jimenez@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2446

Coordinador del Programa Educativo de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Rodrigo Salomón Hernández Aco

✉ Correo: rodrigo_hernandez10395@uaeh.edu.mx

☎ Teléfono: 7717172000 ext. 2451

Áreas de Gestión

- Observar y atender los lineamientos de la Guía para el regreso seguro a actividades presenciales.

Servicios

Transporte Universitario

- Observar y atender los lineamientos de la Guía para el regreso seguro a actividades presenciales.

Cafetería

- Permitir la toma de temperatura, la aplicación de gel y la sanitización al ingreso.
- Uso obligatorio de cubrebocas para ingresar (preferentemente KN95).
- Respetar los sentidos de circulación de comensales para evitar el contacto.
- Priorizar la compra de alimentos para llevar.
- Fomentar el pago electrónico.
- Distribución del mobiliario para garantizar la sana distancia.

Anexos

Anexo 1 Carta Compromiso/Responsiva

CARTA COMPROMISO/RESPONSIVA REGRESO SEGURO A CLASES PRESENCIALES

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

F02-CISSa

Lugar _____ y fecha _____.

Mediante la presente Carta Compromiso/Responsiva, el suscrito _____ alumno/a de la _____ de la escuela/instituto _____, con número de cuenta _____; manifiesto mi consentimiento libre e informado, para regresar voluntariamente a clases presenciales sin presión de ningún tipo, así también manifiesto que conozco acerca del virus SARS-CoV2, en cuanto al modo de contagio, medidas de protección; comprometiéndome a acatar los lineamientos del Protocolo Institucional de Seguridad Sanitaria y las recomendaciones emitidas por la Comisión Institucional de Seguridad en Salud.

Bajo protesta de decir verdad, manifiesto QUE ES DE MI PLENO CONOCIMIENTO NO PADECER COMORBILIDADES PARA PRESENTAR UNA ENFERMEDAD GRAVE POR COVID 19, y además me comprometo y obligo a verificar a diario que no presente ningún síntoma tal como tos, fiebre, dolor de cabeza, pérdida de olfato, agotamiento, cansancio y dificultad para respirar. Asumo la responsabilidad de no asistir a clases presenciales ante la manifestación de alguno de los síntomas antes descritos, en caso de ser sospechoso, daré aviso al Servicio Médico de la Universidad a través del teléfono 771 72000 extensión 2371 y al correo electrónico servicio_medico@uaeh.edu.mx, guardando el respectivo aislamiento.

Me comprometo a cumplir los valores institucionales de respeto, honestidad, transparencia, lealtad y responsabilidad establecidos en el artículo 3.2 del Código de Ética e Integridad Académica del Personal y el Alumnado de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Desde este momento eximo a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo de todo tipo de responsabilidad legal, sanitaria y médica en caso de contagio o complicaciones derivadas de la posible adquisición y desarrollo de la enfermedad.

_____.

Nombre y firma

Anexo 2 Protocolos

TABLA SINTÉTICA DE PROTOCOLOS		
Subcomisión		
<p>Antes</p> <ul style="list-style-type: none"> Reinstalación de subcomisión 	<p>Durante</p> <ul style="list-style-type: none"> Filtros y supervisión 	<p>Después</p> <ul style="list-style-type: none"> Informe mediante formatos y bitácoras
Académico Administrativo		
<p>Antes</p> <ul style="list-style-type: none"> Habilitación de instalaciones Colocación de filtros Rutas 	<p>Durante</p> <ul style="list-style-type: none"> Filtro en acceso principal Filtros por área Corroborar uso de equipo de protección personal Sana distancia Horarios alternados 	<p>Después</p> <ul style="list-style-type: none"> Informe mediante formatos y bitácoras 
Aplicación General		
<p>Antes</p> <ul style="list-style-type: none"> Valoración médica por filtros Portar equipo de protección personal 	<p>Durante</p> <ul style="list-style-type: none"> Medidas de sana distancia Equipo de protección personal Lavado de manos Limpieza de superficies Evitar compartir objetos Ventilación 	<p>Después</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpieza y uso de cubrebocas 

Limpieza

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en medidas generales, técnicas y uso de equipo personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza cada tres y ocho horas • Sanitización de espacios 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenado de bitácoras 

Transporte

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de unidades • Valoración médica 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de cubrebocas • Distancia entre pasajeros • Ocupación máxima 50% 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de unidades 

Médico

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación • Filtro • Equipo de protección personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de casos • Control de brotes 	<ul style="list-style-type: none"> • Informe 

Psicología

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> Atiende indicaciones de subcomisión y médico a cargo 	<ul style="list-style-type: none"> Monitoreo y atención 	<ul style="list-style-type: none"> Monitoreo e informe 

Comunicación

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> Elabora materiales 	<ul style="list-style-type: none"> Emisión de comunicación, videos y material informativo 	<ul style="list-style-type: none"> Difusión e impacto 

EL SIGUIENTE PROTOCOLO APLICA EN LA FASE DE BAJO RIESGO

Unidades Académicas

Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> Habilitación de instalaciones Colocación de filtros Rutas 	<ul style="list-style-type: none"> Filtro en acceso principal Corrobora uso de equipo de protección personal Sana distancia Horarios alternados Fortalecer limpieza Comunicación con padres de familia 	<ul style="list-style-type: none"> Informe mediante formatos y bitácoras 