



Universidad Juárez del Estado de Durango

Facultad de Ciencias Químicas

Campus Gómez Palacio



## **HORARIOS DE CLASE**

# **INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS**

**SEMESTRE “A” 2016**

**PERÍODO FEBRERO-JUNIO**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**QUINTO "A" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7-8	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	ANÁLISIS INSTRUMENTAL LAB.A Quim	BALANCE DE MATE. Y ENERGÍA
8-9	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	ANÁLISIS INSTRUMENTAL LAB.A Quim.	BALANCE DE MATE. Y ENERGÍA
9-10	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIME. I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I (LAB ALIM)	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I
10-11	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I (LAB ALIM)	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIME. lab A Micro
11-12	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS LAB."A" Broma.	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE ALIME. I LAB. DE ALIM.	MICROBIOLOGÍA DE ALIME. lab A Micro
12-13	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS LAB. "A" Broma	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I	BIOQUÍMICA DE ALIME. I LAB. DE ALIME.	MICROBIOLOGÍA DE ALIME. lab A Micro
13-14	TERMODINÁMICA QUÍMICA	DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE (INVESTIGACIÓN V)	DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE (INVESTIGACIÓN V)	DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE (INVESTIGACIÓN V)	TERMODINÁMICA QUÍMICA
14-15	TERMODINÁMICA QUÍMICA	TERMODINÁMICA QUÍMICA	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	3-2	VÍCTOR MANUEL RODRÍGUEZ GONZÁLEZ /ROMANA RMZ. FLORES
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I	3-2	MIGUEL AGUILERA ORTIZ
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	3-2	DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	3-2	GERARDO FRANCISCO ALDANA RUIZ/SANDRA REZA NATERA
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	3-2	ALMA ALEJANDRA PERALTA
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3-4	ELBA NÚÑEZ CASILLAS
DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN	0-3	JUAN RAMÓN ESPARZA RIVERA
TERMODINÁMICA QUÍMICA	0-4	MIGUEL AGUILERA ORTIZ/MARÍA GUADALUPE CANDELAS CADILLO
TOTAL DE HORAS	39	

SECRETARÍA ACADÉMICA  
ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO

COORDINADOR DE CARRERA  
ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**QUINTO "B" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
13-14	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I (Aula 20)	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS (Aula 20)	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I (Aula 20) Lab.A Micro.	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I (Aula 20)	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I (Aula 20)
14-15	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA (Aula 20)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA (Aula 20)	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I (Aula 20) Lab.A Micro.	TERMODINÁMICA QUÍMICA (Aula 20)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA (Aula 20)
15-16	ANÁLISIS INSTRUMENTAL LAB A QUIM	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	ANÁLISIS INSTRUMENTAL LAB A QUIM	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA
16-17	ANÁLISIS INSTRUMENTAL LAB A QUIM	DISEÑO ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN	TERMODINÁMICA QUÍMICA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	TERMODINÁMICA QUÍMICA
17-18	DISEÑO ANTEPRO. DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN	TERMODINÁMICA QUÍMICA	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS LAB.A Quim.
18-19	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMEN. I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS LAB.A Quim.
19-20	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Lab.A Micro.	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Lab.A Quim.	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL
20-21	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Lab.A Micro	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Lab.A Quim.	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	3-2	JORGE MEZA VELÁZQUEZ
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I	3-2	FRANCISCO GERARDO ALDANA RUIZ/ MARTH AGUILAR ALTAMIRANO
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	3-2	FRANCISCO MEZA VELÁSQUEZ
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	3-2	VÍCTOR ALONSO GÓMEZ HERNÁNDEZ /SANDRA PATRICIA REZA NATERA
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	3-2	JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA/JORGE SOSA
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3-4	ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO/ERNESTO CAMACHO M.
DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN	0-3	ALMA ALEJANDRA PERALTA/ LAURA LIVIER MONTES SANCHEZ
TERMODINÁMICA QUÍMICA	0-4	MANUEL HORACIO RAMÍREZ SALAS
TOTAL DE HORAS	39	

SECRETARÍA ACADÉMICA  
ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO

COORDINADOR DE CARRERA  
ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**SEXTO "A" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8- 9	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II LAB "A"QUIM		FENÓMENOS DE TRANSPORTE LAB.FIS		
9-10	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II LAB "A"QUIM	NUTRICIÓN	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	NUTRICIÓN	NUTRICIÓN
10-11	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	NUTRICIÓN	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS
11-12	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS
12-13	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	FENÓMENOS DE TRANSPORTE LAB.FIS	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN
13-14	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN	PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS Lab.A broma.	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	FENÓMENOS DE TRANSPORTE
14-15	PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS Lab. A Broma.	PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	

**MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:**

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	3-2	VÍCTOR RODRÍGUEZ GONZÁLEZ
FENÓMENOS DE TRANSPORTE	3-2	DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ
RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN	0-3	JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA
PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	3-2	FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ RODRÍGUEZ
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	3-2	JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA
NUTRICIÓN	4-0	YOLANDA ARELLANO RECIO
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	4-0	LAURA ALEYDA CEDILLO GÓMEZ
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>31</b>	

**SECRETARÍA ACADÉMICA  
ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA  
ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**SEXTO "B" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14-15	NUTRICIÓN (Aula 17)	NUTRICIÓN (Aula 15)			
15-16	NUTRICIÓN (Aula 17)	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS		FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FENÓMENOS DE TRANSPORTE
16-17	PROP. FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS	RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS
17-18	PROP. FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS Lab. De Alimentos	FENÓMENOS DE TRANSPORTE Lab. Fis.	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	PROP. FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS
18-19	PROP. FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS Lab. De Alimentos	FENÓMENOS DE TRANSPORTE Lab. Fis.	ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	PROP. FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	NUTRICIÓN
19-20	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	BIOQUÍMICA ALIMENTOS II	BIOQUÍMICA ALIMENTOS II	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	BIOQUÍMICA ALIMENTOS II Lab.A Quim.
20-21	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	BIOQUÍMICA ALIMENTOS II Lab. A Quim.

**MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:**

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	3-2	FRANCISCO MEZA VELÁSQUEZ
FENÓMENOS DE TRANSPORTE	3-2	JORGE AGUILAR VALENZUELA
RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS	0-3	FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ RODRÍGUEZ
PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE ALIMENTOS	3-2	FERNANDO MEJÍA TORRES
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	3-2	FRANCISCO MEZA VELÁSQUEZ
NUTRICIÓN	4-0	GERARDO R. CHEW MADINA VEITIA/ MARTHA AGUILAR ALTAMIRANO
ADMINISTRACIÓN EMPRESAS ALIMENTARIAS	4-0	LAURA CEDILLO GÓMEZ
TOTAL DE HORAS	31	

**SECRETARÍA ACADÉMICA  
ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA  
ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**SÉPTIMO "A" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8-9	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB "A" Broma.	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I
9-10	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III	INGENIERÍA PROCESOS ALIMENTARIOS III	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I
10-11	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III LAB.ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE) LAB.Alim	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB "A" Broma.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS) LAB.ALIM
11-12	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III LAB.ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE) LAB.Alim.	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB "A" Broma.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS) LAB.ALIM.
12-13	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE) LAB.Alim.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS)	PROCESAMIENTO DE ALIM. I (FRUTAS) LAB.ALIM.
13-14	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS)	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN
14-15	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL		INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	2-2	MANUEL HORACIO RAMÍREZ SALAS
ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN	1-2	CARMEN REZA VARGAS
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	3-3	CARMEN REZA VARGAS
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	3-3	JORGE ALBERTO PEREYRA ÁVILA
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III	3-2	VICTOR M. RODRIGUEZ G. /MARÍA GUADALUPE CANDELAS CADILLO
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	5-0	CARMEN DEL TORO MEZA
ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2-3	MARÍA DEL CARMEN REZA VARGAS
TOTAL DE HORAS	34	

**SECRETARÍA ACADÉMICA**  
**ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA**  
**ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**SÉPTIMO "B" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
13-14					
14-15	ING. DE PROCESOS ALIMENTARIOS III (Aula 9)	ANÁLISIS DE ALIMENTOS (Aula 6)	ING. DE PROC. ALIM. III LAB. ALIM. (Aula 15)	ING DE PROCESOS ALIMENTARIOS III (Aula 15)	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVEST. (Aula 15)
15-16	ING. DE PROCESOS ALIMENTARIOS III	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	ING. DE PROC. ALIM. III LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I ( FRUTAS)	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVEST.
16-17	PROCESAMIENTO DE ALIM II (LECHE) LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROC. DE ALIM. I (FRUTAS) LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I ( FRUTAS)	ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVEST.
17-18	PROCESAMIENTO DE ALIM II (LECHE) LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROC. DE ALIM. I (FRUTAS) LAB. ALIM.	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB A BROMATOLÓGICO	
18-19	PROCESAMIENTO DE ALIM II (LECHE) LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II (LECHE)	PROC. DE ALIM. I (FRUTAS) LAB. ALIM.	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB A BROMATOLÓGICO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I (FRUTAS)
19-20	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ANÁLISIS DE ALIMENTOS LAB A BROMATOLÓGICO	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL
20-21	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	2-2	MANUEL HORACIO RAMÍREZ SALAS
ELABORACIÓN DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN	1-2	SANDRA PATRICIA REZA NATERA
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	3-3	MARÍA DEL CARMEN REZA VARGAS
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	3-3	FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ RODRÍGUEZ
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III	3-2	VÍCTOR MANUEL RODRÍGUEZ GONZÁLEZ / JORGE AGUILAR VALENZUELA
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I	5-0	MARCO ANTONIO AYALA PÉREZ
ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2-3	MARÍA CARMEN REZA VARGAS
TOTAL DE HORAS	34	

**SECRETARÍA ACADÉMICA**  
**ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA**  
**ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**OCTAVO "A" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB. ALIM	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB. ALIM.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV
10-11	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB. ALIM.	SEMINARIO I	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES) LAB. ALIM.
11-12	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES)	SEMINARIO I	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES) LAB. ALIM.
12-13	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES)	SEMINARIO I	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES) LAB. ALIM.
13-14	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	
14-15				ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	

**MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:**

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	3-2	DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES)	3-3	GERARDO CHEW MADINAVEITIA/ LAURA LIVIER MONTES
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV (CEREALES)	3-3	POR ASIGNAR
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	5-0	ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO/LILIANA GÓMEZ GONZÁLEZ
SEMINARIO I	1-2	PATRICIA RAMÍREZ BACA
TOTAL DE HORAS	28	

**SECRETARÍA ACADÉMICA  
ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA  
ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**OCTAVO "B" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
13-14					
14-15	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II		PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE) LAB-ING Y TEC	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II
15-16	SEMINARIO I	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE) LAB-ING Y TEC	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II
16-17	SEMINARIO I	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE)		PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNE) LAB-ING Y TEC	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II
17-18	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	SEMINARIO I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV LAB ING Y TEC
18-19	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB-ING Y TEC	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB-ING Y TEC	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV LAB ING Y TEC
19-20		PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV LAB-ING Y TEC	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV	OP. HABILIDADES DIRECTIVAS(Aula 8)	
20-21			OP. HABILIDADES DIRECTIVAS(Aula 8)	OP. HABILIDADES DIRECTIVAS(Aula 8)	

MATERIA	HORAS	MAESTRO
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV	3-2	FRANCISCO MEZA VELÁSQUEZ
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III (CARNES)	3-3	VÍCTOR ALONSO GÓMEZ HERNÁNDEZ /GERARDO CHEW MADINAVEITIA
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV (CEREALES)	3-3	POR ASIGNAR
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II	5-0	ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO /ROMANA RAMÍREZ FLORES
SEMINARIO I	1-2	MIGUEL AGUILERA ORTÍZ
OPTATIVA: HABILIDADES DIRECTIVAS	0-3	MARCO ANTONIO AYALA PÉREZ
TOTAL DE HORAS	28	

**SECRETARÍA ACADÉMICA**  
**ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA**  
**ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**NOVENO "A" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8-9	DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS)		DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
9-10	SEMINARIO II	SEMINARIO II	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS)
10-11	ENVASES ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	ENVASES ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	SEMINARIO II	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.
11-12	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
12-13	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS		OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
13-14	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS		DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2-2	YOLANDA ARELLANO RECIO/MIGUEL AGUILERA ORTÍZ
DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	3-2	JORGE NÚÑEZ PÉREZ
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	5-0	JORGE AGUILAR VALENZUELA
SEMINARIO II	1-2	PATRICIA RAMÍREZ BACA
DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	4-0	YOLANDA ARELLANO RECIO
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PREBIÓTICOS)	3-3	MARÍA DEL CARMEN REZA VARGAS
TOTAL DE HORAS	27	

**SECRETARÍA ACADÉMICA**  
**ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA**  
**ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**



# HORARIO DE INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS



**SEMESTRE: FEBRERO-JUNIO 2016**

**NOVENO "B" AULA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
13-14	SEMINARIO II (Aula 14)	ENVASES ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			SEMINARIO II (Aula 14)
14-15	ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	DESARROLLO EMPRENDEDORES	DESARROLLO EMPRENDEDORES		ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
15-16	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	DESARROLLO EMPRENDEDORES	ENVASES ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		
16-17	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS)	SEMINARIO II	PROCE. DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
17-18	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	PROCE. DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
18-19	DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	PROCE. DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS) LAB-ING Y TEC	DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS	DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS
19-20		DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS	DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS		
20-21					

## MAESTROS ASIGNADOS A LAS MATERIAS:

MATERIA	HORAS	MAESTRO
ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2-2	FRANCISCO GERARDO ALDANA RUIZ/ LILIANA GOMEZ GONZALEZ
DISEÑO, EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS	3-2	JORGE AGUILAR VALENZUELA
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	5-0	JORGE AGUILAR VALENZUELA
SEMINARIO II	1-2	JUAN RAMÓN ESPARZA RIVERA
DESARROLLO DE EMPRENDEDORES	4-0	SANDRA REZA NATERA
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V (PROBIÓTICOS)	3-3	GERARDO RODOLFO CHEW MADINAVEITIA
TOTAL DE HORAS	27	

**SECRETARÍA ACADÉMICA**  
**ING. ALMA ALEJANDRA PERALTA CABALLERO**

**COORDINADOR DE CARRERA**  
**ING. DANIEL MARTÍNEZ MUÑOZ**