



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

RECTORIA GENERAL

EJECUCIÓN No. IV/01/2007/015/I
ASUNTO: EJECUCIÓN DEL DICTAMEN No. I/2006/479

DR. JUAN JESÚS TAYLOR PRECIADO
RECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO
DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
PRESENTE

De conformidad con lo previsto en los artículos 35 fracción II y 42 fracción I de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, se remite a sus finas atenciones para su ejecución el dictamen emitido por las Comisiones Conjunta de Educación y Hacienda del H. Consejo General Universitario en sesión extraordinaria del 19 de diciembre de 2006:

Dictamen Núm. I/2006/479: Mediante el cual se aprueba la creación del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, adscrito al Departamento de Salud Pública de la División de Ciencias Veterinarias del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, a partir del ciclo escolar 2007 "B".

Lo anterior, para los efectos legales a que haya lugar.

Atentamente

"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jalisco, 8 de enero de 2007



LIC. JOSÉ TRINIDAD PADILLA LÓPEZ
RECTOR GENERAL

SECRETARÍA GENERAL

MTR. CARLOS JORGE BRISEÑO TORRES
SECRETARIO GENERAL

c.c.p. Vicerrectoría Ejecutiva.
c.c.p. Coordinación General Académica.
c.c.p. Coordinación de Control Escolar.
c.c.p. Dirección de Finanzas.
c.c.p. Oficialía Mayor.
CJBT/MIPR/Rosy



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021
Dictamen Núm. I/2006/479

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
P R E S E N T E

A esta Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, ha sido turnado por el Rector General, un documento del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, en el que se plantea la creación del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, en virtud de los siguientes:

Resultandos

1. Que la Universidad de Guadalajara adopta el modelo de red para organizar sus actividades académicas y administrativas. Que esta estructura se sustenta en unidades académicas Escuelas para el Sistema de Educación Media Superior y Departamentos agrupados en Divisiones para los Centros Universitarios; y que tal organización en red tenderá a lograr una distribución racional y equilibrada de la matrícula y de los servicios educativos en el territorio del Estado, a fin de contribuir a la previsión y satisfacción de los requerimientos educativos, culturales, científicos y profesionales de la sociedad.
2. Que la Red Universitaria se integra con:
 - a) La Administración General de la Universidad;
 - b) Los Centros Universitarios;
 - c) El Sistema de Educación Media Superior.
3. Que el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias es un organismo desconcentrado encargado de atender la docencia, investigación extensión y servicios relacionados con el área disciplinar correspondiente.
4. Que la misión del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara es la formación de recursos humanos de alto nivel, emprendedores con responsabilidad social y capacidad de liderazgo en las áreas del trabajo profesional y académico apoyándose en la investigación y experiencias directas para hacer eficientes los procesos de producción de alimentos y materias primas de origen biológico, así como posibilitar la conservación de los recursos naturales del Estado de Jalisco y mejorar la calidad ambiental de los asentamientos humanos en beneficio de los sectores sociales y productivos.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Página 1 de 12

AV. JUÁREZ No. 976, Piso 11. S. J. C.P. 44100
TEL. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273.
CONMUTADOR 3825-8888. EXT. 2243, 2428, 2422
FAX. 3134-2278 y 79
GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

5. Que los cambios que ha tenido la Universidad de Guadalajara en los últimos años plantean la necesidad de reflexionar sobre la formación de sus profesionales en los niveles educativos diversos, buscando elevar la calidad en la formación de sus profesionales en los niveles educativos diversos, buscando elevar la calidad en la formación de egresados, optimizar recursos, aprovechar la especialización de los conocimientos de las diferentes áreas de las que dispone, y mediante una administración escolar pertinente, dar mejores alternativas de cursos y ciclos escolares para completar una carrera universitaria.
6. Que por otra parte, las universidades están obligadas a dar respuestas pertinentes, eficaces y ágiles a las nuevas demandas de los distintos sectores sociales y productivos. Hoy se presenta posiciones diversas respecto al papel de las universidades.
7. Que Jalisco es el primer productor agropecuario a nivel nacional, y uno de los principales abastecedores de alimentos sin procesar, por lo que requiere profesionales que:
 - Desarrollen nuevas formas de conservación e industrialización de alimentos para aumentar la exportación y disponibilidad de alimentos producidos localmente;
 - Transformen en atractivo gastronómico los alimentos que por sus características intrínsecas no sea posible industrializarlos o exportarlos.
8. Que existe la necesidad de apoyo científico-técnico especializado en el área de alimentos en la industria y en el sector oficial para:
 - Atender la compleja problemática que se presenta relacionada con calidad e inocuidad, tanto en situación existente como emergente (alimentos transgénicos, alimentos funcionales, alimentos producidos naturalmente, nuevos aditivos, agentes patógenos, etc.);
 - Apoyar especialmente a microempresas para ser competitivas en los mercados nacional e internacional (como lo es el local);
 - Promover en la población la nutrición, preparación y manejo de alimentos en forma adecuada.
9. Que el diseño curricular de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, es congruente con el modelo académico que se imparte en el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara.
10. Que existen numerosos enfoques sobre la formación por competencias. En el caso de la licenciatura en Ciencia de los Alimentos se conceptualiza la competencia como: la capacidad de desempeñar una tarea profesional en un determinado ámbito o





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

contexto. Esta noción supone la consideración de dos componentes básicos de la competencia: las tareas y por otra parte: los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que se requiere integrar para el desempeño de la mismas.

11. Que el diseño del plan de estudios surgió de la aplicación de una metodología para la definición de líneas de intervención de problemáticas y competencias. Esto permitió reconocer campos de formación, ejes y trayectorias, así como la definición de las cargas de trabajo y modos de acreditación. Estas capacidades se integraron en las competencias fundamentales para abordar integralmente problemas relacionados con alimentos para consumo humano con énfasis en:

- Calidad e inocuidad;
- Nutrición;
- Gastronomía;
- Tecnología;
- Administración.

12. Que para la operación del modelo curricular se combinarán diversas modalidades. Las unidades de competencia serán cursadas. Considerando las actividades definidas en cada programa, y según el grado de avances obtenidos por el estudiante, en sesiones: En aula; Proyecto; Prácticas en campo; Estudio Independiente; Aprendizaje colaborativo; Materiales de apoyo; Investigación documental y Formación optativa.

13. Que la combinatoria entre cursos convencionales, prácticas supervisadas y tutoría de proyectos, permitirá una formación de alta calidad, con seguimiento personalizado y a la vez fomento del trabajo colaborativo de los estudiantes del programa.

14. Que la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos tiene como objetivo general, formar profesionales críticos con sentido de liderazgo y ética profesional, capaces de investigar e innovar, de identificar y resolver problemas de calidad e inocuidad de alimentos, influir y controlar principios tecnológicos, diseñar y evaluar programas nutricionales y desarrollar un negocio propio.

Objetivos particulares

- Contribuir a desarrollar un área estratégica para el progreso del País y del Estado: la Ciencia de los Alimentos y la Alimentación;
- Generar profesionales altamente calificados, con formación integral y capacidad para el desempeño profesional exitoso en diferentes ámbitos;
- Vincular la carrera con los sectores público, privado y social relacionados, manteniendo contacto permanente durante toda la





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

formación con el campo profesional en calidad e inocuidad que aporte conocimientos originales que contribuyan a innovar la industria;

- Integrar recursos y actividades en uno de los ejes temáticos prioritarios del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias: Alimentos, ampliando la colaboración internacional ya existente;
- Promover la investigación en alimentos que impacte benéficamente la economía y salud.

15. Que el profesional en Ciencia de los alimentos tendrá la capacidad de:

a. Identificar y resolver problemas de calidad e inocuidad en toda la cadena productiva:

- Conocer e interpretar la legislación y normatividad en materia de alimentos;
- Conocer y aplicar metodologías de sistemas aseguramiento de calidad e inocuidad en establecimientos y cadenas productivas;
- Identificar en alimentos:
 - o Componentes, su función en el organismo, propiedades, métodos de análisis y cambios que sufren durante manejo, procesamiento y preparación
 - o Contaminantes químicos, sus fuentes, niveles de riesgo, efectos, control y prevención
 - o Contaminantes biológicos, fuentes y mecanismos, dinámica, efectos, control y prevención
- Participación en diseño, instrumentación y evaluación de programas de control y vigilancia oficial en materia de alimentos

b. Diseñar y realizar investigación básica y aplicada orientada al desarrollo de la industria alimenticia y a la protección del consumidor:

- Búsqueda y análisis de información a partir de todas las fuentes disponibles;
- Caracterizar y prevenir riesgos a la salud asociados a alimentos particulares;
- Atender a las exigencias científicas legales, éticas y económicas de la industria alimenticia.

c. Aplicar los principios de la tecnología de alimentos entendiendo los procesos de transformación y el impacto de los variables en el producto:

- Aplicar métodos para la conservación de productos y subproductos, así como el manejo y aprovechamiento de desechos.

d. Elaborar y supervisar programas nutricionales individuales y grupales, adecuando las dietas y formas de preparación al estado de salud de los consumidores:

- Evaluar nutricionalmente alimentos, suplementos y dietas convencionales y emergentes;



[Handwritten signatures and initials on the left margin]

[Large handwritten signature and initials on the right side]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

- Identificar casos y causas biológicas y culturales de desnutrición;
 - Elaborar dietas y recomendar técnicas de preparación de acuerdo a requerimientos nutricionales particulares y al estado de salud.
- e. Desarrollar programas de asesoría encaminados a rescatar la cultura gastronómica regional:
- Comunicarse con diversos grupos sociales, atendiendo a la cultura particular;
 - Identificar ingredientes y procesos de preparación de alimentos regionales;
 - Evaluar técnica y sanitariamente los procesos y los alimentos;
 - Promover y gestionar registro de productos alimenticios;
 - Recomendar las estrategias de comercialización.
- f. Establecer una empresa propia de alimentos y/o bebidas:
- Elaborar estudios de mercado y análisis de costos como base para el establecimiento de una empresa innovadora;
 - Elaboración de material informativo para orientación y capacitación general y especializada a sectores y grupos particulares de población;
 - Diseñar, implementar y administrar una empresa de elaboración y/o servicio de alimentos;
 - Manejar recursos humanos y desarrollar relaciones públicas para efficientar el funcionamiento de la empresa;
 - Aplicar mecanismos de comercialización en relación al producto y grupo poblacional a nivel regional, nacional e internacional;
 - Aplicar principios de calidad total;
 - Aplicar conocimientos teóricos y prácticos para generar nuevos productos alimenticios en respuesta a las demandas de la sociedad;
 - Encontrar y emplear alternativas tecnológicas para mejorar procesos y productos.
- g. Organizar actividades educativas y de difusión en el área de alimentos orientadas a diferentes sectores sociales y grupos específicos:
- Emplear métodos y técnicas de enseñanza-aprendizaje adecuadas al nivel y actividades de grupos diversos;
 - Elaboración de material informativo para orientación y capacitación general y especializada a sectores y grupos particulares de población;
 - Promover la alimentación sana y la protección ambiental relacionada con la industria alimentaria.

En virtud de los resultandos antes expuestos, estas Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, encuentran los elementos que justifican la existencia a las necesidades referidas.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Considerandos

- I. Que la Universidad de Guadalajara es una institución de educación superior reconocida oficialmente por el Gobierno de la República, habiendo sido creada en virtud del Decreto número 2721 de H. Congreso del Estado de Jalisco, de fecha 7 de septiembre de 1925, lo que posibilitó la promulgación de la primera Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara el día 25 del mismo mes y año.
- II. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo descentralizado del Gobierno del Estado, con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1º. de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- III. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5º de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios, la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.
- IV. Que es atribución de la Universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3º de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6º de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- V. Que conforme lo dispone la fracción VII del artículo 21º. de la Ley Orgánica citada son obligaciones de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas, al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión.
- VI. Que es atribución del Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21º. de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado.
- VII. Que es atribución del Consejo General Universitario, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado, como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, en la fracción VI del artículo 31º.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

- VIII. Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27o. del multicitado ordenamiento legal; y
- IX. Que es facultad del Rector General de conformidad con el artículo 35º fracciones I y X de su Ley Orgánica, dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir y hacer cumplir, en el ámbito de su competencia, las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco, de esta Ley Orgánica, de sus Estatutos y de su Reglamentos; así como promover todo lo que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial de la Universidad.

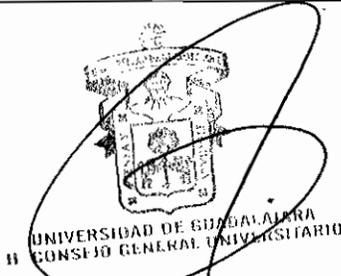
Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1o., 5o. fracciones I y II, 6o. fracciones III y XII, 21o. fracción VII y último párrafo, 27o., 31o., fracción VI y 35o. fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, nos permitimos proponer los siguientes:

RESOLUTIVOS

PRIMERO. Se aprueba la creación del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, adscrito al Departamento de Salud Pública de la División de Ciencias Veterinarias del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, a partir del ciclo escolar 2007 "B".

SEGUNDO. Los planes de estudio contienen áreas determinadas, con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos como mínimos por área para ser cubiertos por los alumnos, y se organiza conforme a la siguiente estructura:

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común Obligatoria	56	13
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	150	35
Área de Formación Especializante Selectiva	146	35
Área de Formación Optativa Abierta	70	17
Número mínimo de créditos para obtener el grado:	422	100



[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

TERCERO. La lista de unidades de aprendizaje correspondiente a cada área es como se describe:

Área de Formación Básico Común Obligatoria

MATERIA	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Proyecto de Investigación I	CT	34	34	68	7	
Proyecto de Investigación II	CT	34	34	68	7	
Lectocomprensión de Literatura Técnica en Inglés I	CT	34	34	68	7	
Lectocomprensión de Literatura Técnica en Inglés II	CT	34	34	68	7	
Redacción y Expresión Oral en Inglés I	CT	34	34	68	7	
Redacción y Expresión Oral en Inglés II	CT	34	34	68	7	
Administración de Empresas I	CT	34	34	68	7	
Administración de Empresas II	CT	34	34	68	7	
Totales:		272	272	544	56	

Área de Formación Básica Particular Obligatoria

MATERIA	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Diagnóstico de la Industria Alimentaria	CT	34	34	68	7	
Evaluación Microbiológica de Alimentos I	CT	51	68	119	12	
Evaluación Microbiológica de Alimentos II	CT	34	34	68	7	
Evaluación de la Composición del Alimento I	CT	51	68	119	12	
Evaluación de la Composición del Alimento II	CT	34	34	68	7	
Evaluación Toxicológica del Alimento I	CT	34	34	68	7	
Evaluación Toxicológica del Alimento II	CT	34	34	68	7	
Regulación en Materia de Alimentos I	CT	34	34	68	7	
Regulación en Materia de Alimentos II	CT	34	34	68	7	
Estancia en Industria Alimentaria I	T	0	28	28	2	
Estancia en Industria Alimentaria II	T		28	28	2	

AV. JUÁREZ No. 976, Piso II, S. J. C. P. 44100
 TELS. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273.
 CONMUTADOR 3825-8888, EXT. 2243, 2428, 2422
 FAX. 3134-2278 y 79
 GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.





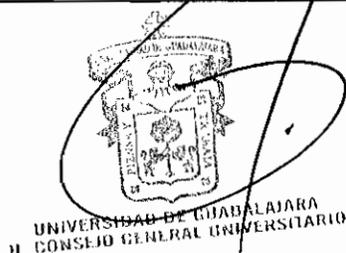
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Seminario I	CT	17	51	68	5	
Seminario II	CT	17	51	68	5	
Caracterización, Prevención y Control de Riesgos Asociados al Consumo de Alimentos I	CT	34	34	68	7	
Caracterización, Prevención y Control de Riesgos Asociados al Consumo de Alimentos II	CT	34	34	68	7	
Manejo Higiénico de Alimentos	CT	34	34	68	7	
Control de Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria	CT	34	34	68	7	
Protección Ambiental en la Industria Alimentaria	CT	34	34	68	7	
Análisis del Fenómeno Sociocultural en la Alimentación Humana I	CT	34	34	68	7	
Análisis del Fenómeno Sociocultural en la Alimentación Humana II	CT	34	34	68	7	
Desarrollo de Nuevos Productos	CT	34	34	68	7	
Evaluación Sensorial de Alimentos	CT	34	34	68	7	
Totales:		680	838	1518	150	

Área de Formación Especializante Obligatoria

MATERIA	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Gestión de Calidad e Inocuidad	CT	34	34	68	7	
Evaluación Nutricional de Alimentos y Diseño de Dietas I	CT	51	68	119	12	
Evaluación Nutricional de Alimentos y Diseño de Dietas II	CT	34	51	85	8	
Preparación Gastronómica I	CT	51	68	119	12	
Preparación Gastronómica II	CT	34	34	68	7	
Control de Procesos en: la Industria de Agua y Bebidas	CT	34	51	85	8	
Control de Procesos en: la Industria de la Carne y Aves	CT	34	34	68	7	
Control de Procesos en: la Industria de Productos de la Pesca	CT	17	17	34	3	
Control de Procesos en: la Industria de Granos y Derivados	CT	34	34	68	7	
Control de Procesos en: la Industria de la Leche	CT	34	34	68	7	
Control de Proceso en: Industria de	CT	17	17	34	3	





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Confitería						
Control de Procesos en: la Industria de Frutas y Hortalizas	CT	34	34	68	7	
Estancia en Industria Alimentaria III	CT	0	28	28	2	
Estancia en Industria Alimentaria IV	CT	0	28	28	2	
Seminario III	CT	17	51	68	5	
Seminario IV	CT	17	51	68	5	
Diseño de un Servicio Gastronómico I	CT	34	34	68	7	
Diseño de un Servicio Gastronómico II	CT	34	34	68	7	
Conformación y Presentación de Proyectos Integrales	CT	153	153	306	30	
Totales:		663	855	1518	146	

Área de Formación Optativa Abierta

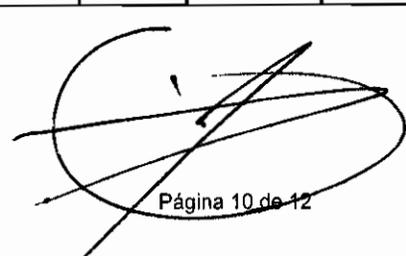
MATERIA	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Biotecnología Alimentaria	CT	42	42	84	9	
Biotecnología para el Cultivo de Hongos Comestibles	CT	42	42	84	9	
Recursos Alimentarios (Leguminosas)	CT	42	42	84	9	
Cultivos Industrializables	CT	21	42	63	6	
Inspección de Alimentos de Origen Animal	CT	21	84	105	9	
Normas de Calidad de Productos Hortícolas	CT	21	21	42	4	
Presupuestos y Finanzas	CT	42	21	63	7	
Prácticas de Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	T	0	84	84	6	
Bioquímica	CT	42	63	105	10	
Microbiología	CT	21	63	84	7	
Biología Celular	CT	42	63	105	10	
Bioestadística	CT	42	42	84	9	
Economía General	CT	21	42	63	6	
Administración de Recursos Humanos	CT	21	42	63	6	
Ecología General	CT	21	42	63	6	
Teorías del Aprendizaje	CT	42	21	63	7	
Comercio Internacional de Productos Agropecuarios y Forestales	CT	42	42	84	9	
Mercados y Comercialización de Productos Agropecuarios	CT	21	63	84	7	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



AV. JUÁREZ No. 976, Piso 11, S. J. C.P. 44100
 TELS. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273.
 CONMUTADOR 3825-8888, EXT. 2243, 2428, 2422
 FAX. 3134-2278 y 79
 GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Mercadotecnia	CT	42	42	84	9	
Química Analítica	CT	21	63	84	7	
Propiedad Intelectual I: Protección del Conocimiento y las Innovaciones	CT	30	50	80	7	
Propiedad Intelectual II: Instituciones, Competencias y Procedimientos para la Protección de la Propiedad Intelectual	CT	36	50	86	8	

CUARTO. La Licenciatura en Ciencia de los Alimentos se cursará en 9 ciclos como promedio, los alumnos realizarán trabajo de campo y estancias en la industria. En los primeros 4 años, el estudiante elegirá un proyecto anual individual de acuerdo con el tutor, mismo que evidenciará las competencias adquiridas en el año correspondiente. En el último ciclo se integrarán en un proyecto final, los resultados de los 4 proyectos anuales.

QUINTO. Además del bloque de cursos presentados será válido en este programa en equivalencia a cualquiera de las áreas de formación, cursos que a juicio y con aprobación de la H. Comisión de Revalidación del H. Consejo de Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, tomen los estudiantes en este y otros Centros Universitarios de la Universidad de Guadalajara y en otras Instituciones de Educación Superior Nacionales y Extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio.

SEXTO. Para la planeación de su carrera el alumno contará con el apoyo de tutoría académica, la cual es un proceso de acompañamiento y asesoría en su formación profesional.

SÉPTIMO. Los requisitos para ingresar a la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos son: haber terminado el bachillerato y los demás que marca la legislación vigente de la Universidad de Guadalajara.

OCTAVO. Los aspectos relativos al servicio social, están supeditados a lo establecido por la legislación universitaria aplicable. Se recomendará a las instancias encargadas de la administración, que el servicio social se asigne acorde al área de formación académica del alumno

NOVENO. Para obtener el título se requiere, además de lo establecido en la normatividad vigente:

- a) Haber aprobado la totalidad de los créditos, en la forma establecida en el presente dictamen;
- b) Cumplir con el servicio social conforme lo marca la norma universitaria;
- c) Optar por alguna de las modalidades de titulación definidas para las carreras del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias.



[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

Memo



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

DÉCIMO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Ciencia de los Alimentos. El título y la cédula profesional como Licenciado en Ciencia de los Alimentos.

DÉCIMO PRIMERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo, será cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias y no generará un incremento presupuestal de los recursos asignados al Centro.

DÉCIMO SEGUNDO. Facúltese al Rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos del Artículo 35o fracción II de la Ley Orgánica Universitaria.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

"2006. Año del Bicentenario del natalicio del Benemérito de las Américas.

Don Benito Juárez García"

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda
Guadalajara, Jalisco, 18 de diciembre del 2006

Lic. José Trinidad Padilla López

Presidente



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Dr. Eduardo Ángel Madrigal de León

Dr. Juan Manuel Durán Juárez

Mtro. Carlos Curiel Gutiérrez

Lic. José Alfredo Peña Ramos

Dr. Roberto Castelán Rueda

Mtra. Patricia Elena Retamoza Vega

Marco Antonio Núñez Becerra

Carlos Corona Martín del Campo

Mtro. Carlos Jorge Briseño Torres

Secretario

AV. JUÁREZ No. 976, Piso 11, S. J. C.P. 44100
TELS. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273,
CONMUTADOR 3825-8888, EXT. 2243, 2428, 2422
FAX. 3134-2278 y 79
GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.