
CONTENIDO	No. Pág.
I. Descripción del proceso llevado a cabo para actualizar el ProDES	2
II. Autoevaluación y seguimiento académico de la DES	4
2.1 Evaluación del ProDES	4
2.2 Seguimiento académico	5
2.3 Análisis de la capacidad académica de la DES	5
2.4 Análisis de la competitividad académica de la DES	18
2.5 Análisis de cierre de brechas de la DES	19
2.6 Análisis de la integración y funcionamiento de la DES	19
2.7 Análisis del cumplimiento de las metas compromisos de la DES	20
2.8 Síntesis de la autoevaluación	22
III. Políticas de la Institución y de la DES para actualizar el ProDES	23
3.1 Políticas institucionales	23
3.2 Políticas de la DES	23
IV. Actualización de la planeación de la DES	24
4.1 Visión de la DES a 2006	24
4.2 Objetivos estratégicos y metas compromisos de la DES	24
4.3 Políticas que orientan el logro de los objetivos estratégicos y el cumplimiento de las metas compromiso de la DES	24
4.4 Estrategias para el logro de los objetivos estratégicos, alcanzar las metas compromisos y atender las áreas débiles identificadas en la evaluación del ProDES 3.1	25
4.5 Cuadro de compromisos 2006-2007	26
4.6 Síntesis de la planeación	27
V. Valores de los indicadores de la DES y del PE de 2000-2006	29
VI. Proyecto integral de la DES	30
VII. Consistencia interna del ProDES	44
VIII. Conclusiones	45

I. Descripción del proceso llevado a cabo para actualizar el ProDES

Para la actualización del ProDES de Nutrición, se integró una comisión de planeación de la DES, formada por personal directivo, integrantes del cuerpo académico (CA) y profesores de asignatura (PA), y representantes de alumnos. A continuación la DES en coordinación con la Dirección de Planeación de la IES, convocó a la comunidad universitaria de Nutrición a una reunión de trabajo para presentar la realimentación de los resultados del PIFI 3.2 proporcionado por la Subsecretaría de Educación Superior (SES); participaron 15 docentes y 19 alumnos de los programas educativos que se ofertan. El documento preliminar fue revisado por un asesor y se mejoró el documento según las indicaciones pertinentes.

Se analizaron las siguientes líneas:

1. Los escenarios o problemáticas por resolver según las 19 observaciones o resultados del ProDes(PIFI 3.2).
2. La capacidad académica de la DES.
3. La competitividad académica.

Finalmente, la DES presentó a la Dirección de Planeación de la IES el documento final y fue evaluado y validado por el comité institucional del PIFI en su versión 3.3.

Comisión de Planeación de la DES

Vidalma Bezares Sarmiento(Directora de la IES y presidenta del comité),Juan Marcos León G.(Coordinador Nutriología y secretario del comité),Ignacio Sánchez P.(Coordinador de Gastronomía),Lourdes Hernández H. (Coordinadora de maestría), E. Julio Ballinas D.(PTC y Líder CA),Adriana Caballero R. (PTC),Patricia Meza G.(PTC),Oscar A. Aguilar N.(PTC), Alfredo Pérez J.(PTC), Erika López Z.(PA y Consejera Universitaria), Dolores Toledo M.(PA), Nely Isabel Cruz Serrano(PA y colaboradora)Edith Sandra Martínez Torres(PA y colaboradora),Mario Alberto Cuesta Gómez(PA y colaborador),Gilber Vela Gutiérrez (PA y colaborador).

Alumnos: Salvador Figueroa Adrian, Andrea Fernández González, Juan Carlos Argueta Reyes, Monserrat Gil Omaña, Aurora Hernández Castellanos, Iván Maza Alvarez, Rosa cecilia Estrada, Claudia Nigenda Santiago, Guadalupe Pérez Pérez, Angelita Aguilar Guillen, Marcos Chacón, Claudia González Gómez, Julio César Pérez Sanchez, Héctor Camacho Tapia, Paulina Ayvar Ramos, Patricia López Chandomi,, William Clemente Flores, Carola Dominguez Balboa, Mario Alberto Coello Arguello.

Los integrantes del cuerpo académico de la DES de Nutrición, denominado Seguridad Alimentaria Nutricional, son quienes planean y coordinan el trabajo colegiado a realizar en cada ciclo escolar, de manera conjunta con el área directiva.

El Consejo Académico de la DES de Nutrición, realiza funciones de atención de consulta de la vida académica de la escuela, como revisión de planes y programas a propuesta de la dirección, atender casos de aspirantes de otras IES que deseen ingresar a la escuela, convalidar o revalidar asignaturas para ser promovidos, atender casos que requieran atención especial, participan en acciones de cooperación en actividades académicas desarrolladas por la DES, y sesionan cada vez que sean solicitados para su consulta.

II. Autoevaluación y seguimiento académico de la DES

2.1 Evaluación del proDES

La evolución de los niveles de habilitación y del número de PTC de la DES en el periodo 2003-2005 ha sido favorable y se encuentran en el nivel 4 y 3 respectivamente, no así en la evolución del número de PTC adscritos al SNI y la evolución del número de CA en consolidación y consolidados que obtuvieron apenas el nivel 1, lo que debe considerarse para desarrollar estrategias que permitan mejorar en los próximos años.

Con respecto a la evolución del número de PE de buena calidad y la evolución del porcentaje de matrícula atendida en PE reconocidos por su buena calidad obtuvo del PRODES la calificación de 1, sin embargo en enero 2006, el PE de Licenciatura en Nutriología fue acreditada por el CIEES y pasó del nivel 2 al nivel 1 y en 2007 se espera la evaluación del CONCAPREN para obtener la acreditación, por lo tanto estos 2 rubros han sido superados.

En relación con la participación en el proceso de formulación del ProDES se obtuvo la máxima calificación y hay que mantener y si es posible incrementar la participación de otros organismos.

La atención de las áreas débiles de la DES y a las recomendaciones del comité de Pares en la evaluación del PIFI 3.1, se han llevado a cabo y por lo mismo se ha conseguido el nivel 1 en el PE de Licenciatura en Nutriología.

Se ha logrado progresar en la innovación educativa, sin embargo la capacidad y competitividad académica ha quedado rezagada y se establecerán estrategias para obtener un avance significativo para 2010.

Se ha logrado que en el periodo 2005-2006 el 100% de los alumnos tengan tutor asignado.

Se ha notado un avance real en la organización y desarrollo del CA de la DES al pasar de CA en formación a CA en proceso de consolidación.

El análisis de la capacidad académica de la DES permitió elaborar este PIFI 3.3 y aprovecharlo al máximo para favorecer la competitividad académica.

Con respecto al análisis global de la autoevaluación de la DES se ha logrado clarificar las fortalezas, potencialidades y problemas lo que permitirá desarrollar un proyecto que permita a mediano plazo mejorar significativamente en todos los aspectos.

2.2 Seguimiento Académico

Las distintas versiones del PIFI (3.0, 3.1 y 3.2) en las que ha participado y obtenido recursos la DES han contribuido a la formación de la cultura de planeación estratégica participativa que ha hecho que poco a poco se fueran involucrando los docentes al ver los beneficios que estos proyectos les han traído y a la vez que sumaran esfuerzos para avanzar en el cumplimiento de las metas compromiso. La DES ha obtenido avances significativos en su calidad educativa como el hecho de pasar al nivel 1 de los CIEES y tener el CA en proceso de consolidación; aunque todavía existen rezagos como la falta de PTC, insuficiente infraestructura de laboratorios. Asimismo rezagos en cuanto al número de doctores y de PTC adscritos al Sistema Nacional de Investigadores.

2.3 Análisis de la capacidad académica de la DES

El nivel de habilitación del personal docente de la DES se ha mejorado, a pesar de que hasta antes del PIFI no existía el compromiso de los docentes por avanzar en el nivel académico; a esto se aunaba la falta en la IES de un programa de estímulos al desempeño del personal docente

En la siguiente tabla se muestra el nivel de habilitación del total de la planta docente:

Cuadro 1
Profesores de tiempo completo y asignatura
de 2003 a 2006

Año	Licenciatura	Especialidad	Maestría	Total
2003	20	3	5	28
2004	18	3	9	30
2005	18	3	9	30
2006	28	1	14	43
	65 %	2%	33 %	100%

En 2003, sólo 28.5% de la planta académica tenía posgrado; en 2005 se incrementó a 40% y en 2006 se había programado que 56% de la planta académica tendría el grado mínimo deseable. Para diversificar la oferta educativa en la entidad, se abrieron 2 PE, pese a conocer la carencia de académicos con perfil deseable y las limitaciones de la propia IES para ofrecer condiciones salariales competitivas. En relación a esta problemática la DES continúa impulsando la mejora en la calidad académica con las siguientes potencialidades: 11 docentes tienen estudios de maestría y de ellos 7 obtendrán el grado en el corto plazo.

Respecto al nivel académico de los PTC 5 tienen posgrado y uno de ellos especialidad.

En relación a los PTC con perfil PROMEP, es necesario incrementar la actividad de investigación y publicación de resultados en revistas de circulación nacional e internacional, para elevar el porcentaje de maestros del CA con perfil PROMEP.

Con respecto a la pertenencia al SNI, los PTC de la DES prácticamente dedican poco tiempo a la investigación, ya que la carga académica es en promedio mayor de 20 HSM, lo cual implica atender a más de 100 alumnos directamente; otra función sustantiva a la que se le invierte demasiado tiempo por semana es la gestión académica y administrativa, así como la tutoría, la asesoría y la revisión de documentos recepcionales; lo que disminuye el tiempo que se requiere para investigar. Además en la DES los espacios para realizar investigación del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, son insuficientes, por la carencia de laboratorios para el desarrollo del mismo.

Como consecuencia de la diversificación educativa, la relación PTC/Alumno requerirá un crecimiento de 33% para satisfacer este indicador hasta 2010, siempre y cuando las condiciones presupuestales para la contratación sean favorables; en la actualidad a cada PTC le corresponde 93 alumnos, cifra poco viable de ser atendida con la calidad requerida.

Grado de desarrollo del CA

El CA de la DES denominado Seguridad Alimentaria y Nutricional se integró en 2000, está constituido por 6 PTC con el grado mínimo aceptable, 3 de ellos con reconocimiento SEP-PROMEP cuenta con una sola LGAC llamada Salud Sustentable en Comunidades de Alta Marginación en Chiapas, subdividida en 2 grandes sublíneas de investigación: Alimentos Vegetales no Convencionales (AVNC) y Alimentación y Consumo (AC). Actualmente fue evaluado y ubicado en la categoría de cuerpo académico en proceso de consolidación.

A.- CARACTERIZACION DEL PERSONAL QUE INTEGRA UN CUERPO ACADÉMICO

El CA de la DES denominado Seguridad Alimentaria y Nutricional se integró en el año 2000, está constituido por 6 PTC con el grado mínimo aceptable, 3 de ellos con reconocimiento SEP-PROMEP {Tabla }. El área de conocimiento que cultiva este CA es en el tema de Seguridad alimentaria y nutricional, cuenta con una sola LGAC llamada "Salud Sustentable en Comunidades de Alta Marginación en Chiapas", subdividida en dos grandes sublíneas de investigación: "Alimentos Vegetales no Convencionales (AVNC)" y "Alimentación y Consumo (AC)".

El objetivo de la LGAC es: Identificar los factores que influyen en la disponibilidad y accesibilidad alimentaria, aprovechar los alimentos disponibles en las comunidades de alta marginación de Chiapas y orientar, de forma individual o comunitaria, a los implicados hacia una condición de sustentabilidad para las futuras generaciones.

Integración del CA

Nombre	Grado	Institución otorgante	Año de obtención del grado	Perfil Promep	Pertenece al SNI
Vidalma del R. Bezares Sarmiento	Maestría en docencia en ciencias de la salud	Facultad de medicina UNACH	2003	Sí	No
Alfredo Pérez Jácome	Especialidad en medicina familiar	Facultad de medicina UNAM	1983	No	No
Patricia I. Meza Gordillo	Maestría en ciencias de alimentos	ENCB del IPN	2000	Sí	No
Oscar A. Aguilar Nájera	Maestría en alimentación y nutrición	Escuela de nutrición UNICACH	2006	No	No
Adriana Caballero Roque	Maestría en alimentación y nutrición	Escuela de nutrición UNICACH	2004	No	No
E. Julio Ballinas Díaz	Maestría en ciencias de bioingeniería de alimentos	Depto. de biotecnología y bioingeniería del CINVESTAV-IPN	1992	Si	No

B.- CARACTERIZACIÓN DE LAS LÍNEAS DE GENERACIÓN O APLICACIÓN INNOVADORA DEL CONOCIMIENTO (LGAC) QUE SE CULTIVAN POR EL CUERPO ACADÉMICO

Área de conocimiento y disciplina del CA	Nombre de las líneas	Descripción de la línea	Objetivo de la línea	Líder de la línea	Quiénes participan en cada línea	Cual es la participación en cada una de las líneas
Seguridad alimentaria y nutricional	Salud sustentable en comunidades de alta marginación en Chiapas	El tema principal es la seguridad alimentaria y nutricional especialmente en comunidades chiapanecas de alta marginación, con la participación de las disciplinas médicas, nutriología, educación, ciencia y tecnología de alimentos	Identificar los factores que influyen en la disponibilidad y accesibilidad alimentaria, aprovechar los alimentos disponibles en las comunidades, y orientar, de forma individual o colectiva a las comunidades hacia una condición de sustentabilidad para las futuras generaciones	E. Julio Ballinas Díaz	Ballinas D.E.J. Meza G.P.I., Caballero R.A., Aguilar N.O.A., Pérez Jácome A., Bezares S.V.R. López Z. E.J., María D.T.M., Cruz S. N.I.	Proyectos de investigación, dirección y asesoría de tesis

	SUB-LÍNEA: alimentos no convencionales de origen vegetal	Recopilación, análisis, elaboración y conservación de alimentos regionales	Determinar características cualitativas y cuantitativas de alimentos vegetales para aprovechar las propiedades nutritivas de los alimentos y mejorar la alimentación-nutrición de las comunidades del estado.	Ballinas DEJ	Meza GPI, Caballero RA, Aguilar N. O.A.	Análisis proximal, completación de nutrimentos
	SUB-LÍNEA: Alimentación y consumo.	Aspectos de consumo y utilización biológica de alimentos	Fortalecer hábitos de alimentación correctos para mejorar la calidad de vida de las poblaciones	Bezares S. V. R.	Pérez J. A. López Z. E.J., María D.T.M., Cruz S. N.I.	Vigilancia epidemiológica, salud para la calidad de vida y escuelas saludables

C.- MANIFESTACIONES COLECTIVAS DEL CUERPO ACADÉMICO INCLUYENDO ESTUDIANTES

Publicaciones del CA	Autores docentes	Autores alumnos	Participación de otro CA
Análisis bromatológico de diez alimentos vegetales no convencionales de Chiapas.	Ballinas D.E.J., Aguilar N.O.A, Meza G.P.I.	González D. M. J. Champo C. A.	
Programa integral comunitario, seguridad alimentaria nutricional (PICSAN).	Ballinas D.E.J., Meza G.P.I., Aguilar N.O.A., Caballero R.A., Pérez J.A., Bezares S.V.R. Flores G. L.E.		
Elaboración de manual de alimentos ricos en ácido fólico para embarazadas y mujeres en etapa fértil	Bezares S.V.R., Meza G.P.I., Cruz S. N. I.	Cal y Mayor Z. I., Sol G. W.	
Vida sana... con azúcar y sal	Bezares S.V.R..	Barrios B. G., Rodríguez C. G.	
Alimentos vegetales no convencionales de Chiapas.	Ballinas D.E.J., Aguilar N.O.A., Pérez J.A., Bezares S.V.R. Meza G.P.I.	González D. M. J. Champo C. A. Cruz V. C.	
158 alimentos vegetales no convencionales de Chiapas	Ballinas D.E.J., Meza G.P.I., Aguilar N.O.A., Caballero R.A., Pérez J.A., Bezares S.V.R. y García H.A.		
Menús regionales de bajo y mediano costo,	Bezares S.V.R..	Balbuena A.E.	

Publicaciones del CA	Autores docentes	Autores alumnos	Participación de otro CA
alternativa para una buena alimentación			
Manual de dietas para el manejo de pacientes con cáncer gástrico en su etapa inicial	Bezares S. V.R.	Morales L. M.I., Cordero O. V.	
Efecto de la papilla en el crecimiento lineal de preescolares del Programa Progresá de la Región Cañadas, Ocosingo, Chiapas	Bezares S. V.R.	Nuñez G. M.A.	
Hábitos alimenticios y obesidad en adultos, UMF # 13, Tuxtla Gutiérrez	Bezares S. V.R.	Tejada M. C.C.	
Guía antropométrica en niños menores de cinco años	Bezares S. V.R.	Cabrera C. R.A., Moguer V. M.I.	
Nuevos productos a base de cebolla como alternativa para aumentar su consumo en la población	Caballero R.A., Meza G.P.I., Ballinas D.E.J., Bezares S.V.R.	Gómez Y., Villicaña M.	
Complementación proteica del totoposte con harina de frijol terciopelo	Caballero R.A., Ballinas D. E.J.		Ayora T., Quiroga M. R.
Cacaté, una opción en la alimentación	Meza G. P.I.,	Cruz V. C.A.	
Papa voladora como alternativa de alimentación en niños menores de cinco años, en la localidad Manuel Velasco Suarez, municipio de Chiapilla, Chiapas.	Meza G. P.I., Flores G. L.E., Gómez T.A.	Pérez O.M.	
Papa voladora en una comunidad de alta marginación en Chiapas.	Meza G. P.I., Flores G. L.E., Gómez T.A.	Pérez O.M.	
Cacaté una opción en la alimentación.	Meza G. P.I.,	Cruz V. C.A.	
Lycopersicum esculantum, una opción para guisar.	Meza G.P.I.	Cruz V.C.	
¿Mejóro la nutrición preescolar en San Cristóbal de Las Casas de 1986 a 1996	Meza G. P.I.	Cruz B. I., Montoya R.S., Ruiz V. J. H.	González C. H.P.
Determinación del somatotipo y la composición corporal de un grupo de deportistas de lucha olímpica del Instituto del Deporte, Tuxtla Gutiérrez; Chiapas	Pérez J. A.	Rodríguez C. M. A.	
El Hambre preescolar, un	Pérez J. A. , Flores G.		Villegas B. S., González

Publicaciones del CA	Autores docentes	Autores alumnos	Participación de otro CA
veradero desastre rural en Chiapas: decenios 1980 y 1990.	L. E.		C. H. P.
Characterization of conditions for pathogenic coliforms elimination from swine in short time using tubular bioreactor.	Ballinas D. E.J.		Oliva L. M.A., Vázquez S.R.D., Velasco R.D., Ventura C.L.M.C., Salvador F.M., Dendooven L., Gutiérrez M.F.A.
Producción de cerdasa microbiológicamente apta para consumo de rumiantes.	Ballinas D. E.J.		Vázquez S.R. D., Ventura C.L.M.C.
Suplementación proteínica del pinole con proteínas de oleaginosas.	Ballinas D.E.J.	Pinacho G. H.	
Elaboración de un alimento para consumo humano tipo "churrito" a base de surimi, maíz y soya.	Ballinas D. E.J.	Selvas C. M.A.	
Composición nutrimental de vegetales de Chiapas.	Ballinas D. E.J.		
Elaboración de una harina de yuca para alimentación de pollos de engorda. Parte I.	Ballinas D. E.J.		
Elaboración de una harina de yuca para alimentación de pollos de engorda. Parte II.	Ballinas D. E.J.		
Elaboración de una harina integral de Yuca.	Ballinas D. E.J.		

PUBLICACIONES Y ACTIVIDADES ACADEMICAS DEL CA

No. Publicaciones	Publicaciones colegiadas	Publicaciones individuales	Cuántas de las publicaciones son con otro CA	Actividades académicas desarrolladas en forma colectiva	Cuáles son los productos que validan la actividad académica del CA	Con qué otras instituciones y C. A. se tiene colaboración
3	3	15	Ninguna	Análisis y elaboración del PIFI	Pifi 2.0, 3.0, 3.1, 3.2 y 3.3.	INCAP, Guatemala
				Rediseño curricular	PE nutriología, 5°. Plan	UANL
				Trabajo tutorial		
				Plan de desarrollo del CA	Documento	

D.- PARÁMETROS A CONSIDERAR EN LA ACTIVIDAD ACADÉMICA DE CA SEGÚN AREA, DISCIPLINA, ESPECIALIDAD, ETC.

Miembro del CA director o asesor de tesis	Asignaturas o experiencias académicas impartidas	Nivel	Productos académicos
Alfredo Pérez Jácome	Morfología	Licenciatura	Diapositivas en P.P.
	Salud pública	Licenciatura	Diapositivas en P.P.
	Administración en salud pública	Licenciatura	Diapositivas en P.P.
	Valoración del estado nutricio	Licenciatura	
Vidalma del R. Bezares Sarmiento	Dietoterapia I	Licenciatura	Acetatos, antología, manual de prácticas
	Dietoterapia II	Licenciatura	Acetatos, antología, manual de practicas
	Educación II	Maestría	Antología
Oscar Aarón Aguilar Nájera	Análisis de alimentos		Apuntes
	Bioquímica de alimentos	Licenciatura	Apuntes
	Tecnología de alimentos II	Licenciatura	Apuntes
	Bioquímica	Licenciatura	Apuntes
	Bases moleculares	Licenciatura	Apuntes
	Estadística	Licenciatura	Apuntes
Adriana Caballero Roque	Química y Bioquímica	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Bioquímica I, II, III,	Licenciatura	Apuntes, antologia, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Bioquímica de alimentos		Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Microbiología y parasitología	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Tecnología de alimentos	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Análisis de alimentos	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Seguridad alimentaria y nutricional	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Tecnología alimentaria con enfoque nutricional	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
E. Julio Ballinas Díaz	Tecnología de alimentos I	Licenciatura	Apuntes, acetatos, diapositivas, manual de prácticas

Miembro del CA director o asesor de tesis	Asignaturas o experiencias académicas impartidas	Nivel	Productos académicos
	Tecnología de alimentos II	Licenciatura	Apuntes, manual de prácticas
	Microbiología y parasitología	Licenciatura	Apuntes
	Microbiología de alimentos	Licenciatura	Apuntes manual de prácticas
	Investigación I	Licenciatura	Apuntes
	Estadística	Licenciatura	Apuntes
	Química y bioquímica	Licenciatura	Apuntes
	Bioquímica I, II y III	Licenciatura	Apuntes
	Bioquímica de alimentos	Licenciatura	Apuntes, manual de prácticas
	Legislación de alimentos	Licenciatura	Apuntes
	Alimentos I	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Tecnología alimentaria con enfoque nutricional	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Proyecto requisito de grado	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas
	Resultados y planes de acción	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas
	Calidad biológica y nutricional de los alimentos	Maestría	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
Patricia Ivett Meza Gordillo	Análisis de alimentos	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Biología de alimentos	Licenciatura	Apuntes
	Bioquímica de alimentos	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Microbiología de alimentos	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Seminario de tesis	Licenciatura	Diapositivas
	Química y bioquímica	Licenciatura	Apuntes
	Microbiología y parasitología	Licenciatura	Apuntes, antología, acetatos, diapositivas, manual de prácticas
	Bioquímica I	Licenciatura	Apuntes
	Valoración del estado nutricional	Maestría	Diapositivas

TESIS DIRIGIDAS POR EL CA

Nombre del director o asesor de tesis	Título de la tesis	Año	Tesista	Nivel	Avance
E. Julio Ballinas Díaz	Enriquecimiento del pinole con hierro hem	2006	Cándido Ramos León	Maestría	En proceso
	Elaboración de harina de pescado para consumo humano	2006	Jorge Alberto Meza Velázquez	Maestría	En proceso
	Caracterización fisicoquímica del aceite de cacaté	2006	Marco Antonio Selvas Castellanos	Maestría	En proceso
	Aprovechamiento de la yuca como alimento para consumo humano	2006	Gloria E. Fuentes Clemente y Paola Hernández Cárdenas	Licenciatura	En proceso
	Extracción y caracterización fisicoquímica de aceite de Tzitz	2006	Sofía Carolina Estrada Galdámez y Miriam Domínguez Natarén	Licenciatura	En proceso
	Elaboración de una galleta nutricionalmente mejorada con	2006	Oscar A. Aguilar Nájera	Maestría	Terminada

Nombre del director o asesor de tesis	Título de la tesis	Año	Tesista	Nivel	Avance
	proteína de leguminosas				
	Desarrollo de una papilla de alto contenido de vitamina A, elaborada con harina de mango y maíz amarillo	2005	Juan M. León González	Maestría	Terminada
	Aditivos alimentarios. Tecnología y funciones	2005	Erika del Carmen Albores Hernández	Licenciatura	Terminada
	Complementación proteínica del Totoposte con harina de frijol terciopelo	2004	Adriana Caballero Roque	Maestría	Terminada
	Educación nutricional para el consumo de vegetales no convencionales de Tapalapa, Chiapas	2004	Ana Beatriz Muñoz Castellanos y Rosa Elena Pérez Gómez	Licenciatura	Terminada
	Enriquecimiento proteínico de panes y galletas con proteína de semilla de calabaza	2003	Victoria Guillermina Molina Gamboa	Maestría	Terminada
	Suplementación proteínica del Pinole con proteínas de oleaginosas	2003	Héctor Pinacho Gómez	Maestría	Terminada
	Efecto de un suplemento casero en la ganancia de peso en niños con desnutrición moderada, San Fernando, Chiapas	2003	Yadira Elizabeth Castañón González y Claudia Juliana Escobar Aquino	Licenciatura	Terminada
	Términos y conceptos útiles para facilitar la interpretación de la legislación alimentaria	2003	Samantha Gabriela Almeida Blanco	Licenciatura	Terminada
	Elaboración de un producto para consumo humano tipo "Churrito", teniendo como materia prima la pasta Surimi de tilapia, harina de maíz y harina de soya	2003	Marco Antonio Selvas Castellanos	Licenciatura Biología	Terminada
Vidalma R. Bezares Sarmiento	Incidencia de parasitosis y la relación con aporte de hierro y presencia de anemia en adolescentes de Telesecundarias de Chiapilla	2006	Carolina Ivett Guzmán	Licenciatura	En proceso
	Prevalencia de obesidad y factores asociados en una comunidad urbano marginal	2006	Mario Alberto Cuesta Gómez	Maestría	En proceso
	Estado nutrición de adolescentes de secundarias públicas de Tuxtla Gutiérrez,	2006	Fabián Yong Peregrino y Rosario Domínguez Morales	Licenciatura	En proceso
	Manual de alimentos ricos en ácido fólico para embarazadas y mujeres en etapa fértil	2003	Wayne Sol González e Ismael Cal y Mayor Zárate	Licenciatura	Terminada
	Diagnóstico nutrición en preescolares de los jardines de niños Luis Donald Colosio y Juan Sabines Gutiérrez en Tuxtla Gutiérrez	2004	Mirna Yadira Salazar Ramírez	Licenciatura	terminada
	Vida sana con azúcar y sal	2004	Gabriela Barrios Bejarano y Gabriela	Licenciatura	Terminada

Nombre del director o asesor de tesis	Título de la tesis	Año	Tesista	Nivel	Avance
			Rodríguez Calderón		
Alfredo Pérez Jácome	Violencia intrafamiliar y desnutrición	2004		Licenciatura	Terminada
	Determinación de somatotipo de un grupo de luchadores olímpicos INDEJECH	2004	Mario Antonio Rodríguez	Licenciatura	Terminada
	Hemoglobina glucosilada. Intervención educativa	2004	Gabriela Ruiz Ramirez, María Salinas Pérez	Licenciatura	Terminada
	Síndrome F21 estado de nutrición	2006	Arlet Peña V, Deysi López R.	Licenciatura	En proceso
Patricia Ivett Meza Gordillo	Papa voladora como alternativa de alimentación en niños menores de 5 años en la Localidad Manuel Velasco Suárez, Chiapilla, Chiapas	2004	Maribel Pérez Ocaña	Licenciatura	Terminada
	Valor nutricional de alimentos vegetales no convencionales de Ocozocoautla, Chiapas	2005	Carlos Adrián Cruz Hernández	Licenciatura	Terminada
	Padrón alimentario de la población de Pomoca, Tabasco	2004	Leydi Ley Pérez	Maestría	Terminada
	Programa permanente de recuperación nutricional materno-infantil del Instituto de Desarrollo Humano (IDH), Agosto 2004 Agosto 2005.	2006	Karen Yusset Flores Sánchez	Licenciatura	Terminada
Adriana Caballero Roque	Uso del frijol terciopelo en 2 bebidas tradicionales, pozol y tascalate	2006	Mercedes Navarro y Lilita Cortés M	Licenciatura	En proceso
	Concentrado de soya para uso en población desnutrida de Chiapas	2006	Laura Pérez Morales y Joana José	Licenciatura	En proceso
	Elaboración de texto sobre lo básico de la bioquímica	2006	Aurora Alejandra de la Cruz Curtois	Licenciatura	En proceso
	Tecnología del yogurt	2006	Darneli Cruz	Licenciatura	En proceso
	Conservación de litchi, que se cultiva en el municipio de Simojovel de Allende, Chiapas	2005	Patricia Meza Escarpulli	Licenciatura	Terminada
	Técnicas de preparación y conservación de la papa en el municipio de El Porvenir, Chiapas	2005	José Andrés Colomo Laparra	Licenciatura	Terminada
	Uso de la Flor de Cuchunuc en la alimentación actual	2005	Elizabeth Medina Vázquez	Licenciatura	Terminada
	Harinas de frijol abono y su efecto en ratas de laboratorio	2004	Francisco López, Antonio Ramirez.	Licenciatura	Terminada
	Productos a base de cebolla(<i>Allium cepa</i>) como alternativa para la población	2004	Yesenia Gomez, Mitzi Villicaña	Licenciatura	Terminada

E. RELACIONES INTERINSTITUCIONALES INCLUYENDO LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS Y COLABORADORES DEL CA

Instituciones y asociaciones que colaboran con la DES	Tipo de colaboración
INCAP	Redes, capacitación, asesoría
UANL	Intercambio académico
UV	Intercambio académico
UACH	Capacitación, asesoría, cursos
EDN-ISSSTE	Diplomados, cursos
UNAM	Intercambio académico
CIAD	Cursos, capacitación
UADY	Cursos, conferencias
ITTG	Investigaciones conjuntas
UM	Cursos
UNACH	Investigaciones conjuntas
AMMFEN	Participaciones conjuntas, acreditación
CMN,AC	Certificación
U. MAIMONIDES, ARGENTINA	Intercambio académico
INTA, CHILE	Intercambio académico
CENEVAL	

F.- EQUIPAMIENTO COMO INFORMACIÓN BÁSICA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE REDES DE COLABORACIÓN

Laboratorios	Equipos más relevantes	Bibliografía	Bases de datos	Computadoras	Internet	Otro
Análisis y tecnología de alimentos	Equipos Soxhlet, Kjeldahl, Fisher, muflas, balanzas, estufa de vacío, molino, tamices, congelador, HPLC.	Más de 1000 ejemplares del área de alimentos y nutrición, y más de 500 en áreas complementarias	Med-line	Una PC para cada PTC, y 3 lap top para servicio general	Todos los PTC cuentan con este tipo de servicio electrónico	Todos los PTC y 4 PA cuentan con cubículo, escritorio y computadora.
Bioquímica y microbiología de los alimentos	Hornos, autoclaves, baño maría, centrifugas, estufa bacteriológica.			Rediseño curricular	PE nutriología, V Plan	
Dietética	Estufas, congeladores, refrigeradores, 6 equipos de cocinas integrales, estufones, hornos de microondas, horno industrial, cortadoras de pastas, licuadora semi-industrial.			Trabajo tutorial		
Análisis clínicos	Espectrofotómetro, baño maría, centrifuga, estufa bacteriológica.			Plan de desarrollo del CA	Documento	

G. VITALIDAD DEL CUERPO ACADÉMICO

SEMINARIOS, CONGRESOS SIMPOSIOS, MESAS REDONDAS (PERIODICIDAD)

EVENTOS ORGANIZADOS	PERIODICIDAD
Seminario de actualización profesional	Anual
Foro de Seguridad alimentaria	Anual
Diplomados de actualización disciplinaria	variable

H. INTEGRANTES POTENCIALES DEL CUERPO ACADÉMICO Y SUS REQUERIMIENTOS DE HABILITACIÓN

Para mejorar el nivel de habilitación de los académicos de medio tiempo se oferta en la DES el programa de Maestría en alimentación y nutrición.

SINTESIS DE LA EVALUACIÓN DEL CUERPO ACADEMICO

Nombre del CA	Nivel	No. De PTC que lo integran	Nivel de habilitación de PTC integrantes		Perfil SEP PROMEP	Adscripción al SIN	No. De LG AC	Trabajos en redes	Evidencia de la organización y trabajo colegiado	Productos académicos reconocidos por su calidad	Identificación de principales fortalezas	Identificación de principales debilidades
Seguridad alimentaria y nutricional	CAEC	6	M 5	E 1	33.33%	0 %	1	AMMFEN, Latino americana	Feria Mexico-Centroamericana, Seminario de actualización profesional, academias	1er.lugar concurso nacional. Material didáctico, nuevos productos. 2º. Lugar cartel de investigación.	LGAC bien definida. Equipo interdisciplinario. Infraestructura basica para investigación.	Poca cantidad de publicación revistas en calidad. No se cuenta con grado de doctor. Insuficientes espacios para investigación.

2.4 Análisis de la competitividad académica de la DES

Es importante enfatizar que a partir del segundo semestre del 2005, en esta DES se desarrollan 3 PE: el PE de nutriología con 21 generaciones ya egresadas (17 de nutrición y 4 de nutriología), y 2 nuevos PE, Gastronomía, y Alimentos, los cuales van en el tercer semestre.

Esta nueva situación de la DES modifica de manera natural la relación maestro/ alumno, y alumno/ espacio-servicios. Es decir, el número de PTC que se requerían en 2006, cambia de 12 a 16, debido al número de alumnos de nuevo ingreso. De igual manera, los laboratorios, las PC, las aulas, los libros, los espacios deportivos, etc. empiezan a tener un déficit.

En Febrero de 2005 la DES de Nutrición solicitó al Comité de Ciencias de la Salud de los CIEES la segunda evaluación del PE de Nutriología, la cual se realizó los días 31 de agosto, 1 y 2 de septiembre de 2005, para entonces se habían atendido cabalmente 27 de 37 recomendaciones, y en proceso de atención las 10 recomendaciones restantes, el 4 de enero de 2006, se nos comunicó que los CIEES había ubicado el PE de Nutriología en el nivel 1 como estaba planeado con lo cual nos coloca en la posibilidad de solicitar la autoevaluación para la acreditación; en cuanto quede registrado el CONCAPREN en COPAES.

Se ha realizado movilidad de estudiantes de esta DES con la Universidad de Guadalajara, Jalisco, con apoyo de beca Serfin.

Se han realizado intercambios académicos con instituciones internacionales de PTC del cuerpo académico con el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA), de Santiago de Chile, y la Universidad de Maimónides de Buenos Aires, Argentina.

Ya se publicaron los resultados del seguimiento de egresados iniciado en 2004 con una muestra de 20%, actualmente lleva un avance de 60%; se tiene como meta en el presente año la presentación del programa general del mismo, así como la publicación de los resultados. Otro de los estudios que se requieren es conocer el índice de satisfacción de alumnos y empleadores para mejorar los servicios que ofrece la universidad, incluyendo la falta de acervo bibliográfico de los PE que oferta.

En este sentido es importante resaltar que los programas de atención a los estudiantes a través de las tutorías y el seguimiento correspondiente, ha permitido incrementar el número de titulados, disminuir la tasa de deserción escolar, así como la de reprobación; lo que permite al alumno que ingresa a la DES contar con mayores posibilidades de lograr una eficiencia terminal exitosa.

2.5 Análisis del cierre de brechas de la DES

Los indicadores de operación y desempeño que se presentan son del PE de Nutriología, ya que los PE de Gastronomía y Alimentos se encuentran todavía en desarrollo y no se cuentan con egresados.

La deserción escolar ha bajado, de 37.4% en las 5 primeras generaciones hasta 7% en las últimas 5 generaciones (2001-2005).

La tasa promedio de reprobación en las primeras 5 generaciones fue de 9.6 % y en las últimas 5 generaciones (2001-2005) bajó a 5.8%. Para la generación vigésima que contó con tutor generacional este índice disminuyó 4%.

En la generación XVIII, las tasas de eficiencia terminal y egreso fueron de 85.7 y 88.1%, respectivamente y en la siguiente generación, ambas disminuyeron a 81.82% y 84.09% en forma correspondiente.

Con respecto al seguimiento de egresados, 89% trabajan, 74% de ellos ejercen su profesión; 84% laboran en Instituciones públicas y 82% de ellos lo realizan en el área de salud, principalmente en la Secretaría de Salud y la Secretaría de Desarrollo Social en el estado de Chiapas (SEDESO).

2.6 Análisis de la integración y funcionamiento de la DES

En la actualidad la DES de Nutrición funciona en su organización, a través de: una dirección, tres coordinaciones (licenciatura en Nutriología, Licenciaturas en Gastronomía-Alimentos y Maestría en Alimentación y Nutrición), un consejo académico (integrado por dos profesores y dos alumnos de la escuela), un cuerpo académico (integrado por seis profesores de tiempo completo) quienes tienen a su vez a cargo las áreas de: tutorías, servicio social, titulación, evaluación educativa, laboratorios, programas de nutrición comunitaria, editorial, vigilancia epidemiológica nutricia en preescolares y de calidad de alimentos; además de contar con un coordinador de clínicas; y los docentes de asignatura se integran a las academias, bajo la coordinación de un profesor de tiempo completo con perfil del área profesional a desarrollar.

Tenemos carencia de PTC para la atención adecuada de alumnos ya que en la actualidad se atienden 100 alumnos por cada PTC, situación que no está de acuerdo con los indicadores del CIEES.

Con los apoyos del PIFI y con recursos de la institución se han adquirido nuevos equipos de laboratorio, clínicas, aulas y mobiliario para los PTC y PA. Sin embargo, todavía hay carencias como insuficientes laboratorios para el desarrollo académico de la DES, falta de una flotilla de transporte para realizar prácticas en comunidades marginadas, una administración y la normatividad un SIIA poco eficientes para el desarrollo académico de los programas de la DES.

Con respecto a la conformación de los programas académicos, como resultado del rediseño curricular, a partir de agosto de 2005 la DES de Nutrición cuenta con 3 programas de licenciatura y uno de posgrado, los cuales son integrados tomando como base el CA Seguridad Alimentaria Nutricional, con sus respectivos pilares: Disponibilidad, Accesibilidad, Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos; agrupándolas de forma sincrónica por áreas profesionales: Ciencia de Alimentos, Educación e Investigación, Nutrición Clínica y Nutrición Comunitaria; integrado de forma diacrónica por 4 áreas de formación: Básica Obligatoria, Científico Disciplinar, Profesional de Integración (aplicativo disciplinario y terminal de integración), y de forma paralela a éstas las optativas complementarias, optativas abiertas y las básicas institucionales. Es en la integración en donde confluyen actividades de aplicación de investigación y desarrollo de los campos profesionales, orientados por la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) Salud Sustentable en Comunidades de Alta Marginación en Chiapas, definida por el Cuerpo Académico Seguridad Alimentaria Nutricional. Es importante hacer mención que si bien esta nueva estructura curricular inicia en el presente año, las acciones realizadas en la aplicación del cuarto plan de estudios ha dado el sustento a la planeación del quinto plan, retomando las experiencias vividas, con lo cual se han desarrollado estrategias correctivas para el primero, pero de visión prospectiva para el quinto plan.

2.7 Análisis del cumplimiento de las metas compromiso de la DES

Cuadro 2
Análisis del cumplimiento de las metas compromiso con base en los indicadores de capacidad académica de la DES

Indicadores de la capacidad académica de la DES	Meta 2005	Valor alcanzado 2005	Meta 2006	Avance a Junio 2006	Explicar las causas de las diferencias
Número y % de PTC de la DES					
• Con perfil deseable que se registrarán en el PROMEP-SES	2 33%	3 50%			
▪ Que obtendrán su registro en el SNI/SNC	0	0	0	0	
▪ Que participarán en el programa de tutorías	10	6 60%			Insuficientes PTC, ya que no hubo contratación
Cuerpos académicos que					
▪ Se consolidarán. (Especificar el nombre del CA)	0	0	0	0	
▪ Mejorarán su grado de consolidación. (Especificar el nombre del CA en proceso de consolidación, formación o grupo disciplinario)	0	0	1	1 (Seguridad Alimentaria y Nutricional)	

Indicadores de la capacidad académica de la DES	Meta 2005	Valor alcanzado 2005	Meta 2006	Avance a Junio 2006	Explicar las causas de las diferencias
PE de TSU/PA y Lic que					
• Se actualizarán	1	1	1	1	
▪ Se actualizarán incorporando elementos de enfoques centrados en el estudiante o en el aprendizaje. (Especificar los nombres de los PE)	1 Lic. en Nutriología	1 Lic. en Nutriología	1 Lic. en Nutriología	1 Lic. en Nutriología	
PE de TSU/PA y licenciatura con tasas de titulación					
Mayores a 70%	1 Lic. en Nutriología	0	1 Lic. en Nutriología	0	Se encuentra en 66.0%. Los pasantes se retrasan al realizar los trámites y correcciones. La titulación no se encuentra dentro del cuarto plan de estudios

Cuadro 3

Análisis del cumplimiento de la metas compromiso con base en los indicadores de competitividad académica de la DES

Indicadores de la capacidad académica de la DES	Meta 2005	Valor alcanzado 2005	Meta 2006	Avance a Septiembre 2006	Explicar las causas de las diferencias
Menores a 30%. (Especificar los nombres de los PE)	0	0	0	0	
PE de TSU/PA y licenciatura que pasarán del nivel 2 al 1 de los CIEES. (Especificar los nombres de los PE)	0	1 Lic. En Nutriología.	1	1	Programada para 2006. Para Septiembre 2005 se tuvo la segunda evaluación de los CIEES, donde se obtuvo el nivel 1
PE de TSU/PA y licenciatura que pasarán del nivel 3 al 1 de los CIEES. (Especificar los nombres de los PE)	0	0	0	0	
PE de TSU/PA y licenciatura que transitarán a la acreditación por organismos especializados reconocidos por el COPAES. (Especificar los nombres de los PE)	0	0	0	0	Aún no se cuenta para esta licenciatura con un organismo acreditador

2.8 Síntesis de la autoevaluación

PRINCIPALES FORTALEZAS EN ORDEN DE IMPORTANCIA

Importancia	Integración y funcionamiento de la DES	Capacidad académica	Competitividad académica	Innovación educativa	Gestión académica
1			Acreditación		
2		CA en proceso de consolidación			
3	Afinidad temática entre las LGAC				
4		Habilitación del CA			
5				Mejoramiento de algunos equipos	
6			Intercambios académicos internacionales		
7			Mejoramiento de la tasa de titulación		
8					Quinto Plan de Estudios Centrado en el aprendizaje

PRINCIPALES PROBLEMAS EN ORDEN DE IMPORTANCIA

Importancia	Integración y funcionamiento de la DES	Capacidad académica	Competitividad académica	Innovación educativa	Gestión académica
1	Insuficiente el Número de PTC				
2				Insuficiente infraestructura de laboratorios	
3		No se cuenta con PTC con doctorado			
4		No se cuenta con PTC en el SNI			
5					No se cuenta con un SIA (área administrativa)

III. Políticas de la institución y de la DES para actualizar el ProDES

3.1 Políticas institucionales

- Proceso de planeación participativo.
- Apego a los lineamientos establecidos en la guía para actualizar el ProDES.
- Análisis integrales para el fortalecimiento de la capacidad y competitividad académicas de la institución y para cerrar brechas de calidad entre DES y al interior de las mismas.
- La gestión como apoyo efectivo y eficiente al servicio de los procesos académicos.
- Los proyectos del ProDES resuelven los problemas de la DES y están en correspondencia con la visión institucional.
- La infraestructura solicitada se justifica por necesidades académicas.
- La innovación educativa es una estrategia que debe plantearse en el documento.
- Formulación de indicadores con base en datos debidamente actualizados.
- Participación de estudiantes y de egresados.

3.2 Políticas de la DES

- Participación de PTC, PA y personal directivo de la DES.
- Dar a conocer los lineamientos establecidos en la guía PIFI 3.2.
- Integrar comisiones de trabajo.
- Proyecto Integral apegado a la visión de la DES.
- Formulación de indicadores en base a datos actualizados.

IV. Actualización de la planeación de la DES

4.1 Visión de la DES a 2006

La DES de Nutrición cuenta con un PE acreditado y tiene una planta académica suficiente y habilitada con el grado mínimo aceptable, 50% tiene el perfil PROMEP deseable; trabaja con una infraestructura y equipamiento adecuado y funcional que le permite desarrollar el nuevo modelo educativo centrado en el aprendizaje; sus egresados tienen un alto reconocimiento por la sociedad.

4.2 Objetivos estratégicos y metas compromiso de la DES

Cuadro 4
Objetivos estratégicos y metas compromiso de la DES

Objetivos estratégicos	Metas compromiso
Fortalecer la capacidad académica	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer un convenio de colaboración con una IES de calidad para la conformación de un doctorado interinstitucional en ciencias • Inscripción de 4 PTC en el programa de doctorado interinstitucional • Publicación de 3 artículos en revistas nacionales indexadas
Mejorar la competitividad académica	<ul style="list-style-type: none"> • Acreditar el PE de nutriología a través del comité acreditador de COPAES (CONCAPREN) • Incrementar 70% el índice de titulación • Aplicar un programa de la DES de nutrición para satisfacción de empleadores y alumnos • Fomentar un programa que vincule el aprendizaje, la investigación y la aplicación del conocimiento • Atender el total de alumnos tutorados que presenten problemas que influyen en el desempeño académico • Capacitar a 4 técnicas laboratoristas y docentes en el manejo de equipo innovador de alimentos • Participación de 80 alumnos, 8 PA y 6 PTC en eventos científicos de nivel nacional e internacional
Fortalecer la innovación educativa	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar un PE centrado en el aprendizaje
Mejorar la integración y funcionamiento de la DES	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar la construcción de 2 laboratorios, uno de investigación y otro de alimentos

4.3 Políticas que orientan el logro de los objetivos estratégicos y el cumplimiento de las metas compromiso de la DES

Fortalecer la capacidad académica

- Habilitar al personal docente PTC y PA.
- Alcanzar el indicador alumno/PTC.
- Fomentar la incorporación de los PTC a perfiles PROMEP y SEI.
- Consolidar el CA.

Mejorar la competitividad académica

- Acreditar el PE de nutriología.
- Incrementar el índice de titulación.
- Aplicar un programa de seguimiento de egresados.

Mejorar la innovación educativa

- Incorporar elementos de innovación a los planes y programas de estudio.
- Impulsar la vinculación con los sectores social y productivo.
- Impulsar la construcción de laboratorios de investigación y alimentos.

Mejorar la integración y funcionamiento de la DES

- Actualizar permanentemente al personal académico y administrativo.
- Optimizar la capacidad instalada, de la DES.
- Mejorar la vinculación entre la LGAC y el PE.

4.4 Estrategias para el logro de los objetivos estratégicos, alcanzar las metas compromisos y atender las áreas débiles identificadas en la evaluación del ProDES 3.2

Capacidad académica

- Impulsar estudios de posgrado para PTC y PA que permitan alcanzar al perfil deseable.
- Participar en un programa interinstitucional de doctorado en ciencias.
- Gestionar el incremento del banco de horas para contratación de nuevos PTC.
- Participar en convocatorias de PTC para perfiles PROMEP.
- Participar en convocatorias de los PTC al Sistema Estatal de Investigadores.
- Alcanzar niveles de calidad del CA.
- Desarrollar publicaciones conjuntas de trabajos de investigación realizados.

Competitividad académica

- Gestionar ante CONCAPREN la visita de evaluación del PE de Nutriología
- Acreditar el PE de Nutriología.
- Aplicar el programa de seguimiento de egresados, satisfacción de empleadores y de estudiantes.
- Dar seguimiento a través de tutorías a los alumnos con problemas académicos para garantizar la eficiencia terminal.
- Organizar cursos de titulación.
- Promover convocatoria EGEL-N CENEVAL.
- Promover la participación de alumnos en congresos y eventos científicos.

Innovación educativa

- Gestionar la adquisición de equipos tecnodidácticos de punta.
- Establecer convenios de colaboración con organizaciones productivas y sociales.
- Promover la construcción de laboratorios de investigación y alimentos.

Integración y funcionamiento de la DES

- Identificar las necesidades de actualización docente, administrativa y disciplinaria.
- Involucrar a alumnos en los proyectos de investigación del CA.

4.5 Cuadro de compromisos 2006-2007

Cuadro 5
Compromisos con base en los indicadores de
capacidad académica de la DES

Indicadores de la capacidad académica de la DES	2006		2007		Observaciones
	Nº	%	Nº	%	
Personal académico					
Número y % de PTC de la DES con					
Especialidad	1	16.7	1	10	
Maestría	5	83.3	9	90	
Doctorado	0	0	0	0	
Perfil deseable registrados en el PROMEP-SES	3	50	6	60	
Registro en el SNI/SNC	0	0	0	0	
Participación en el programa de tutorías	6	100	10	100	
Cuerpos académicos:					
Consolidados. (Especificar nombres de los CA consolidados)	0	0	0	0	
En consolidación. (Especificar nombres de los CA en consolidación)	0	0	0	0	
En formación. (Especificar nombres de los CA en formación)	1	100	1	100	Seguridad Alimentaria y Nutricional
Programas educativos de TSU, PA y licenciatura:					
PE que se actualizarán incorporando elementos de enfoques centrados en el estudiante o en el aprendizaje. (Especificar los nombres de los PE)	1	100	1	100	Lic. en Nutriología
PE que evaluarán los CIEES. (Especificar nombre de los PE)	1	100	0	0	Lic. en Nutriología
PE que acreditarán organismos reconocidos por el COPAES. (Especificar nombre de los PE)	0	0	0	0	
Indicadores de la capacidad académica de la DES	2005		2006		Observaciones
	Núm.	%	Núm.	%	
Número y % de el PE de calidad del total de la oferta educativa evaluable	1	100	1	100	
Número y % de la matrícula atendida por el PE de calidad del total de la oferta educativa evaluable	1	100	1	100	
Eficiencia Terminal					
Tasa de egreso por cohorte para el PE de TSU y PA	0	0	0	0	
Tasa de titulación por cohorte para el PE de TSU y PA	0	0	0	0	
Tasa de egreso por cohorte para el PE de licenciatura	0	81.82	0	90	Lic. en Nutriología
Tasa de titulación por cohorte para el PE de licenciatura	0	60.4	0	70	Lic. en Nutriología

4.6 Síntesis de la planeación

Cuadro 6
Síntesis de la Planeación

Objetivos estratégico	Políticas	Objetivos particulares	Estrategias
Fortalecer la capacidad académica de la DES	<p>Habilitar al personal docente PTC y PA</p> <p>Alcanzar el indicador alumno/PTC</p> <p>Fomentar la incorporación de los PTC a perfiles PROMEP y SEI</p> <p>Alcanzar niveles de calidad del CA</p>	<p>Participar en un programa interinstitucional de doctorado en ciencias</p> <p>Incrementar el numero de PTC</p> <p>Incrementar el numero de PTC con perfil deseable PROMEP</p> <p>Lograr la consolidación del CA</p>	<p>Impulsar estudios de posgrado para PTC y PA que permitan alcanzar al perfil deseable</p> <p>Participar en un programa interinstitucional de doctorado en ciencias.</p> <p>Gestionar el incremento del banco de horas para contrataron de nuevos PTC.</p> <p>Participación en convocatorias de los PTC para perfiles PROMEP.</p> <p>Participación en convocatorias de los PTC al Sistema Estatal de Investigadores.</p> <p>Mejorar el grado de desarrollo del CA.</p> <p>Desarrollar publicaciones conjuntas de trabajos de investigación realizados.</p>
Mejorar la competitividad académica	<p>Acreditar el PE de nutriología</p> <p>Incrementar el índice de titulación</p> <p>Aplicar un programa de seguimiento de egresados</p>	<p>Lograr la acreditación del PE de Nutriología.</p> <p>Cubrir el total de alumnos tutorados.</p> <p>Mejorar los indices de titulación</p>	<p>Gestionar ante CONCAPREN la visita de evaluación del PE de Nutriología</p> <p>Acreditar el PE de Nutriología</p> <p>Aplicar el programa de Seguimiento de Egresados, satisfacción de empleadores y de estudiantes</p> <p>Dar seguimiento a través de tutorías a los alumnos con problemas académicos para garantizar la eficiencia terminal</p> <p>Organizar cursos de titulación</p> <p>Promover convocatoria EGEL-N CENEVAL</p> <p>Promover la participación de alumnos en congresos y eventos científicos</p>
Fortalecer la innovación educativa	Incorporar elementos de innovación a los planes y programas de estudio	Contar con elementos de innovación educativa para la aplicación de los PE	Gestionar la adquisición de equipos tecnodidacticos de punta

Objetivos estratégicos	Políticas	Objetivos particulares	Estrategias
	<p>Impulsar la vinculación con los sectores social y productivo</p> <p>Impulsar la construcción de laboratorios de investigación y alimentos</p>	<p>Participar en proyectos de la LGAC con los sectores social y productivo</p> <p>Incrementar la infraestructura de laboratorios</p>	<p>Establecer convenios de colaboración con organizaciones productivas y sociales</p> <p>Promover la construcción de laboratorios de investigación y alimentos</p>
<p>Mejorar la integración y funcionamiento de la DES</p>	<p>Actualizar permanentemente al personal académico y administrativo</p> <p>Mejorar la vinculación entre la LGAC y el PE</p> <p>Optimizar la capacidad instalada de la DES</p>	<p>Desarrollar un programa de educación continua</p> <p>Fortalecer la LGAC</p>	<p>Identificar las necesidades de actualización docente, administrativa y disciplinaria</p> <p>Involucrar a alumnos en los proyectos de investigación del CA</p>

V. Valores de los indicadores de la DES y de sus PE 2000-2006 (anexo II)

VII. Consistencia interna del ProDES

Cuadro 7
Consistencia interna del ProDES

Elementos de la visión a 2006	Políticas	Problemática de la DES	Objetivos	Estrategias	Metas
La DES tiene una planta académica suficiente y habilitada con el grado mínimo aceptable	Habilitar al personal docente PTC y PA	No se cuenta con PTC con doctorado	Fortalecer la capacidad académica	Participar en un programa interinstitucional de doctorado en ciencias	Establecer un convenio de colaboración con una IES de calidad para la conformación
					Inscripción de 4 PTC en el programa de doctorado interinstitucional
	Alcanzar el indicador alumno / PTC	Insuficiente número de PTC	Fortalecer la capacidad académica	Gestionar el incremento del banco de horas para contratación de nuevos PTC	Alcanzar el indicador alumno/ PTC
La DES trabaja con la infraestructura y equipamiento adecuado.	Impulsar la construcción de laboratorios	Insuficiente infraestructura de laboratorios	Fortalecer la innovación educativa	Promover la construcción de laboratorios de investigación y alimentos	Gestionar la construcción de 2 laboratorios, uno de investigación y otro de alimentos

VIII. Conclusiones

La DES de nutrición de acuerdo a su visión 2006, ha encaminado los proyectos al logro de un programa educativo con calidad, los apoyos que se han recibido del PIFI 3.0,3.1 y 3.2 han permitido avanzar hacia las metas planteadas, aunque todavía no se cuentan con los PTC de acuerdo al número de matrícula de los PE, el CA ha pasado de estar en formación a consolidación; sin embargo se necesita seguir impulsando las acciones iniciadas como avanzar en el grado de habilitación de los PTC y PA, impulsar el programa de tutorías, apoyar a los programas comunitarios en los que se vincula la LGAC y los PE, elevar el índice de titulación, fortalecer las redes de investigación.

El presente proyecto plantea acciones que permitirán lograr las metas de la DES que todavía no se han logrado, por lo que se solicitan recursos que ayudarán alcanzarlas y esto se verá reflejado en el nivel académico de sus docentes, estudiantes, egresados y en la sociedad; además permitirá que el PE de la DES esté en el nivel de excelencia deseada, y asume el compromiso de alcanzar la acreditación del PE de Nutriología.

Con la aprobación de este proyecto, la DES de Nutrición cubrirá una mayor cantidad de metas compromiso, mismas que se reflejarán en la eficiencia y eficacia de los trabajos académicos, de investigación, extensión y vinculación que desarrollen tanto los académicos, directivos, alumnos y egresados de esta escuela; además la DES mantendrá su pertinencia social e impacto en el ámbito de la nutrición.