



22MSU0016B Universidad Autónoma de Querétaro

Ejercicio Fiscal 2008

Proyecto P/PIFI-2008-22MSU0016B-05

Aseguramiento y fortalecimiento de la capacidad académica y la calidad de los PE.

1.- Valoración General del avance o cumplimiento del proyecto

Se ha cumplido al 100% las metas comprometidas, pero actualmente se trabaja para mantenerlas e incrementarlas, así mismo se requiere incrementar otros indicadores de la DES.

2.- Problemas atendidos

-Se han atendidos las recomendaciones de los organismos acreditadores dependientes de COPAES.
-Apoyo a los PTC para incrementar su productividad
-Capacitación de PTC para fortalecer el programa de tutorías
-Mejorar las instalaciones de posgrado

3.- Fortalezas aseguradas

-PE de licenciatura acreditados
-PE de posgrado en el PNP

4.- Programas educativos impactados

Se apoyo a todos los programas educativos en adquisición de equipos y reactivos, así como, apoyo a estudiantes para movilidad académica.
-Licenciatura
Químico farmacéutico biólogo
Ingeniero químico en alimentos
Ingeniero químico ambiental
Químico agrícola
Ingeniero químico en materiales
Licenciado en biotecnología

-Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en ciencias de los alimentos

5.- Impacto de la innovación educativa en la mejora de la calidad

El apoyo a este rubro fue poco, sólo se adquirió un software para el PE de ingeniero químico ambiental.

6.- Atención a las recomendaciones de organismos evaluadores y/o acreditadores (CIEES, COPAES, PNPC, otros)

-Apoyo a los programas de capacitación
-Incremento en el número de PTC con perfil PROMEP
-Promover la movilidad interinstitucional de los PTC
-Aumentar la vinculación con otras instituciones

7.- Contribución a la mejora de los indicadores planteados en el Anexo II del PIFI

Se incremento el número de PE de licenciatura acreditados (40%) y 2 PE de posgrado en el PNP (40%), incremento de los índices de titulación hasta en un 15%, disminución de los índices de reprobación, 100% de los estudiantes en programas de tutorías, los indicadores de seguimiento demuestran que el nivel de satisfacción es del 95%, se realizaron estudios de mercado para la actualización algunos PE que les corresponde este año.

8.- Número de estudiantes y profesores beneficiados

4 profesores: tres de los cuales realizaron estancias académicas en Hamburgo, Alemania, Universidad Alberta, Canada y en la Universidad Autónoma de Madrid, España. Otro profesor fue apoyado para asistir al foro de desarrollo de recursos humanos y farmacia hospitalaria. De los 5 estudiantes; Uno realizó una estancia en la Universidad Académica de Montreal, uno en el instituto de biotecnología de la UNAM, Cuernavaca, Mor., dos en el Centro de Investigación del Noroeste y dos mas se apoyaron para asistencia al congreso internacional de inocuidad en Villahermosa, Tab. Con respecto al posgrado 5 estudiantes de la maestría en ciencia y tecnología de alimentos se apoyaron para su empastado de tesis.

Profesores beneficiados	
Tipo de contratación	Número
Profesores de Tiempo Completo	3
Profesores de Medio Tiempo	
Profesores de Asignatura	1
Total	4

Alumnos beneficiados	
Tipo	Número
Alumnos de TSU/PA	0



22MSU0016B Universidad Autónoma de Querétaro

Ejercicio Fiscal 2008

Proyecto P/PIFI-2008-22MSU0016B-05

Aseguramiento y fortalecimiento de la capacidad académica y la calidad de los PE.

Alumnos de Licenciatura	6
Alumnos de Posgrado	5
Total	11

9.- Impacto en la modernización de la infraestructura (servicios de apoyo académico)

Se adquirió equipo para acondicionar áreas que requerían cumplir con las especificaciones establecidas por los organismos acreditadores, como campanas de extracción, flujo laminar, etc. y para actualizar a los estudiantes en nuevas técnicas de laboratorio, tales como, sistemas de electroforesis, planta para tratamiento de aguas, etc.

10.- Impacto en la consolidación de los CA y capacitación de los profesores

Se apoyo a todos los profesores con perfil PROMEP y SNI con el compromiso de incrementar productividad para integrar y/o fortalecer cuerpos académicos.

11.- Impacto en la atención de los estudiantes

Se fortalecieron las áreas físicas de trabajo de los estudiantes, tales como almacén de reactivos, y algunos laboratorios como el de básicas, materiales, microbiología, etc,

12.- Producción científica

Libros

No se han agregado libros.

Capítulos de Libros

Capítulo 1: Antidiabetic Action of Nopal (*Opuntia ficus indica*) at Different Maturation Stages and their Relation with Muscle GLUT-4 Expression

Libro: Advances in Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Capítulo 2: Nopal (*Opuntia* spp) and other traditional mexican plants

Libro: Nutraceuticals, glyemic health

Capítulo 3: Biodegradable edible film based on whey protein concentrate, added with bacteriocin to increase shelf life of packaged foods

Libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Capítulo 4: Mechanical and antimicrobial characterization of films based on sodium caseinate

Libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Capítulo 5: Molecular cloning of a cDNA turnips isoperoxidase (*Brassica napus* L. var. Purple top white globe).

Libro: Advances in Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Capítulo 6: Bioactive components in common beans (*Phaseolus vulgaris* L.).

Libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Artículos

Artículo 1: Effect of temperatue, pH, and film thickness on nisin release from antimicrobial whey protein isolate edible films

Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture

Artículo 2: Physicochemical characterization of extruded blends of corn starch-whey protein concentrate-Agave tequiliana fibe

Revista: Food Bioprocess Technology

Artículo 3: Effect of microbial transglutaminase on gough proteins of hard and soft (*Triticum aestivum*) and durum (*Triticum durum*) wheat cultivars.

Revista: Cereal Chemistry

Artículo 4: Antimutagenic and antioxidant activities of quebracho phenolics (*Schinopsis balansae*) recovered from from tannery wastewaters

Revista: Bioresour Technol

Artículo 5: Antioxidant capacity and antimutagenic activity of natural oleoresin from greenhouse grown tomatoes (*Lycopersicon esculentum*)

Revista: Plant Foods for Human Nutrition

Artículo 6: Effect of storage time on the efficacy of chemical and irradiation treatments to inactivate Salmonella on cilantro (*Coriandrum sativum* L.).

Revista: Journal of food safety

Artículo 7: Efecto de levaduras antagonicas y bicarbonato de sodio sobre *Penicillium expansum* Link en dos variedades de manzana

Revista: Revista Chapingo Serie Horticultura

Artículo 8: Vasoactive and antioxidant activities of plants used in Mexican traditional medicine for the treatment of cardiovascular diseases

Revista: Pharmaceutical Biology

Artículo 9: Antioxidant activity and genotoxic effect on HeLa cells of phenolic compounds from infusions of *Quercus resinosa* leaves

Revista: Food Chemistry

Artículo 10: Effect of air flow rate on the polyphenols content and antioxidant capacity of convective dried cactus pear cladodes (*Opuntia ficus indica*).

Revista: J Food Sci Nutr

Artículo 11: Pore-forming activity of morning glory resin glycosides in model membranes

Revista: Revista Latinoamericana de Química

Artículo 12: Vasorelaxant constituents of the leaves of *Prunus serotina* capulini

Revista: Revista Latinoamericana de Química

Artículo 13: Antibacterial compounds isolated from *Byrsonima crassifolia*.

Revista: Revista Latinoamericana de Química

Artículo 14: Microstructural changes in the corn kernel pericarp during cooking stage in nixtamalization process

Revista: Journal Cereal Science

Artículo 15: Formas de expresar la composición química



22MSU0016B Universidad Autónoma de Querétaro

Ejercicio Fiscal 2008

Proyecto P/PIFI-2008-22MSU0016B-05

Aseguramiento y fortalecimiento de la capacidad académica y la calidad de los PE.

Revista: Educación química
Artículo 16: Effect of temperature and steeping time on calcium and phosphorous content in nixtamalized corn flours obtained by the traditional nixtamalization process
Revista: Cereal Chemistry
Artículo 17: CdS Thin Films Doped with Metal Organic Salts Using Chemical Bath Deposition
Revista: Thin Solid Films
Artículo 18: Chemical composition and in vitro polysaccharide fermentation of different beans (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).
Revista: Journal food sci
Artículo 19: Composition and chemopreventive effect of polysaccharides from common beans (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) on azoxymethane-induced colon cancer.
Revista: J Agric Food Chem
Artículo 20: Hibiscus sabdariffa L. extracts inhibit the mutagenicity in microsuspension assay and the proliferation of HeLa cells.
Revista: J Food Sci
Artículo 21: Antioxidant and antimutagenic activities of Mexican oregano (<i>Lippia graveolens</i> Kunth).
Revista: Plant Foods Hum Nutr.
Artículo 22: expression of glycine receptor subunits in rat cerebellum
Revista: Int J Dev Neurosci
Artículo 23: Identification and characterization of sulfur oxidizing bacteria in an artificial wetland that treats wastewater from a tannery
Revista: International Journal of Phytoremediation
Artículo 24: Benzene biodegradation under anaerobic conditions with Mn(IV) as terminal electron acceptor
Revista: International Journal of Phytoremediation

Ponencias

Ponencia 1: Alimentación y salud
Evento: 1a Jornada cultural en la Universidad Politécnica de Guanajuato
Ponencia 2: Nutrición-Cáncer
Evento: 2.Congreso Nacional Estudiantil de Investigación y 5º Congreso de Investigación Politécnica
Ponencia 3: El frijol y el maíz como alimentos nutraceuticos
Evento: 4a Asamblea Jalisciense de Nutrición
Ponencia 4: Selección de criollos de nogal pecanero del centro de la república
Evento: Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Centro de investigación en Biotecnología
Ponencia 5: Efecto Protector del Consumo de Tortilla elaborada con Maíces Criollos sobre el desarrollo de Cáncer de Colon
Evento: 3º congreso Internacional de Nixtamalización del Maíz a la Tortilla
Ponencia 6: Obesidad y diabetes
Evento: 1º congreso Internacional de la Salud, Universidad del Valle de México Campus Querétaro
Ponencia 7: Purificación de enzimas
Evento: Seminario departamental del Tecnológico de Celaya
Ponencia 8: La biotecnología como agroindustria
Evento: 3a feria agroindustrial y de agronegocios juvenes
Ponencia 9: La biotecnología como agroindustria
Evento: 3a feria agroindustrial y de agronegocios juvenes
Ponencia 10: Las bacteriocinas de bacterias lácticas, producción de nisina por <i>Lactococcus lactis</i> UQ2
Evento: IV simposio internacional de ciencia y tecnología de alimentos
Ponencia 11: Epidemiología y ciencia: sustento para la protección de la inocuidad de los alimentos
Evento: Congreso internacional de inocuidad alimentaria
Ponencia 12: Factores que propician la persistencia de microorganismo patógenos en las cocinas e industrias de alimentos
Evento: Congreso Internacional de inocuidad alimentaria
Ponencia 13: Factores que propician la persistencia de microorganismo patógenos en las cocinas e industrias de alimentos
Evento: Congreso Internacional de inocuidad alimentaria

Patentes

No se han agregado ponencias.

13.- Seguimiento de Egresados

14.- Estudios de Empleadores

15.- Otros aspectos

Evaluación de la autoevaluación

Buena