

# LINEAMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS TALLERES MULTIDISCIPLINARIOS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

## Lineamientos

1.- Todas las opciones del Taller Multidisciplinario de Ingeniería en Alimentos, deberán de ofertarse de acuerdo con el plan de estudios 2004.

2.- La coordinación de carrera realizará una inscripción especial conforme a las normas operativas.

3.- El alumno tiene derecho a elegir libremente la opción de taller al que decida inscribirse, respetando el cupo mínimo de 5

## Normas operativas

- I. Los Departamentos involucrados considerarán a los profesores que cuenten con el perfil profesiográfico y la infraestructura para impartir alguno de los 16 talleres.
- II. En los talleres que aún no se han ofrecido, los departamentos involucrados buscarán y propondrán a los profesores que cumplan con los perfiles profesiográficos explicitados en los programas de estudios.
- III. Los profesores de cada opción de taller garantizarán por escrito que cuentan con el punto 1 de esta norma operativa.
- IV. Los profesores de los talleres que cumplan con los requisitos anteriores, deberán hacer llegar por escrito su propuesta de horarios y espacios (salas de cómputo, salones y/o laboratorios) a la coordinación de carrera y departamentos involucrados, para su posterior publicación y conocimiento de los alumnos, antes de la fecha de inscripción establecida.
- V. Previo a la inscripción, la coordinación dará a conocer a la comunidad estudiantil que la apertura de los talleres se hará cinco alumnos, de acuerdo a lo establecido en el Plan de Estudios (2004).
- VI. En la fecha de inscripción, la coordinación llevará a cabo un registro especial de las solicitudes de los alumnos para asegurar el cupo mínimo (5 alumnos) requerido para su apertura.
- VII. Una vez cubierto el punto 2, la coordinación realizará de manera oficial la inscripción ante Servicios Escolares.
- VIII. Aquellos talleres en los que no se inscriban mínimo cinco alumnos, no se abrirán.
- IX. De igual manera, la coordinación deberá informar a los alumnos que **no se aceptarán oyentes** en ningún taller.
- X. La coordinación debe asegurar la difusión por todos los medios a su alcance para que los alumnos conozcan las 16 opciones de los TMIA,

alumnos.

4.- De acuerdo con el plan de estudios, el TMIA es una asignatura de carácter optativo (teórico-práctico, pág. 36 del Plan de Estudios de Ingeniería en Alimentos 2004), con diferentes opciones.

5.- Se asignarán dos profesores en cada una de las opciones de taller y la carga académica será asignada equitativamente. Tendrán los mismos derechos y obligaciones que establece la Legislación Universitaria, por lo que ambos deberán asistir e impartir las clases durante todo el semestre y firmar el acta correspondiente.

6.- Los profesores asignados al taller contarán con acceso a los espacios, laboratorio, equipo y material suficiente para su impartición, los cuales estarán a disposición de todos los estudiantes inscritos (art 15 Fracción segunda y Art 16 de la Ley Orgánica de la UNAM).

7.- El H. Consejo Técnico de la Facultad, será el encargado de resolver todo asunto no previsto en los presentes lineamientos, así como de su cumplimiento.

antes de la fecha de inscripción.

XI. Al ser una asignatura optativa (de 30 créditos), el alumno podría buscar una equivalencia en otras materias de diversas carreras o Instituciones de Educación Superior y la coordinación realizaría dicho trámite.

XII. La carga máxima asignada al profesor de carrera será conforme al EPA y el resto de las horas se podrán asignar a profesores de asignatura.

La asignación de los profesores, se llevará a cabo a partir de la apertura oficial del grupo (inscripción).