

INFRAESTRUCTURA

La infraestructura constituye un elemento importante y necesario en las instituciones dedicadas a la formación de recursos humanos, de esta manera las actividades académicas se efectúan de manera eficiente y brindan la oportunidad de lograr el mayor desarrollo de un programa.

Para este tipo de programas de estudio, donde la flexibilidad y las actividades prácticas juegan un papel muy importante, la DACA y la DAMRÍOS cuenta con espacios físicos destinados para tal efecto como son, laboratorios y talleres para la elaboración de productos alimenticios además de espacios equipados que le han permitido hasta ahora convocar a foros de discusión.

En el cuadro siguiente se enlistan los espacios de apoyo existentes en DACA.

Infraestructura de apoyo académico para los PE que se imparten en DACA

INFRAESTRUCTURA ACTUAL	UNIDADES
Aulas	54
Laboratorios	9
Biblioteca	1
Centro de cómputo	1
Talleres de transformación de alimentos	3
Auditorios	5
Sala de juntas	1
Sala de usos múltiples	3



INFRAESTRUCTURA

En el cuadro se enlistan las asignaturas y los espacios disponibles para su realización.

Espacios disponibles y necesarios por asignatura.

ÁREA GENERAL		
Nombre de la asignatura	No. de horas prácticas	Espacio físico disponible
Química inorgánica	2	Laboratorio multidisciplinario
Química orgánica	2	Laboratorio multidisciplinario
Bioquímica	2	Laboratorio multidisciplinario
Microbiología	4	Laboratorio de Microbiología

ÁREA SUSTANTIVA PROFESIONAL		
Nombre de la asignatura	No. de horas prácticas	Espacio físico disponible
Análisis instrumental	3	Laboratorio de Análisis Instrumental
Análisis sensorial	2	Laboratorio de Análisis Sensorial
Fisicoquímica de alimentos	2	Laboratorio multidisciplinario
Microbiología Alimentaria	4	Laboratorio Microbiología
Química de alimentos	2	Laboratorio de Bioquímica de Alimentos

ÁREA DE FORMACIÓN INTEGRAL PROFESIONAL		
Nombre de la asignatura	No. de horas prácticas	Espacio físico disponible
Tecnología de Productos Pecuarios	4	Taller de transformación de productos cárnicos
Tecnología de Lácteos	4	Taller de transformación de productos lácteos
Tecnología de Frutas y Hortalizas	4	Taller de transformación de frutas

OPTATIVAS		
Nombre de la asignatura	No. de horas prácticas	Espacio físico disponible
Bioteología de alimentos	2	Laboratorio de Microbiología
Microbiología Industrial	5	Laboratorio de Microbiología