

Datos Relevantes

UNIDAD ACADÉMICA DE CAPULHUAC

• Dirección de Procesos Alimentarios y Química Área
Biotecnología



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DEL VALLE DE TOLUCA

Datos Importantes UIPPE

Dirección de Procesos Alimentarios y Química Área Biotecnología

UNIDAD ACADÉMICA DE CAPULHUAC

**El 23 de
junio de 2016**

La **UTVT** recibió en donación un predio con superficie de **4.7 Ha** con un valor catastral de **\$ 1'034,283.00** por parte de la CNC Estado de México.



Ubicado en la colonia Lomas de San Juan, del municipio de **Capulhuac de Mirafuentes**.



Fecha de inicio de construcción de la Unidad Académica Capulhuac: **08 de agosto de 2016**.

La Unidad Académica de Capulhuac dependiente de la Universidad Tecnológica del Valle de Toluca, fue **autorizada** el **16 de agosto de 2017** por la Coordinación General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas (**CGUTyP**), con el propósito de que se impartan **2 nuevas carreras**:

1) “Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios”

2) “Técnico Superior Universitario en Química Área Biotecnología”.

El ciclo escolar 2017-2018

(11 de julio de 2017)

El 8 de septiembre de 2017 la Coordinación General de las Universidades Tecnológicas y Politécnicas autorizó las carreras de: **"Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios"** y **"Técnico Superior Universitario en Química Área Biotecnología"**.



- En septiembre de 2017 inicio la operación de las dos nuevas carreras con **3 grupos y un total 77 estudiantes**, en instalaciones de la casa de cultura de San Miguel Almaya del municipio de Capulhuac de Mirafuentes.
- Para el cuatrimestre septiembre-diciembre 2018, se tiene una inscripción de **102** nuevos estudiantes y está en proceso la segunda convocatoria de nuevo ingreso.

Matrícula mayo-agosto 2018

Procesos Alimentarios: 13

Química Biotecnología: 37

Personal Académico

Profesores de Asignatura

7 profesores de asignatura;

- **3 con licenciatura**
- **3 con maestría**
- **1 con doctorado**

Profesores de Tiempo Completo

- **3 con doctorado**

Características del edificio de docencia

Planta baja: superficie de 877.2 m² de construcción cuenta con:

- 4 aulas con capacidad para 35 estudiantes cada una (140 alumnos).
- Auditorio con capacidad para 80 personas.
- Almacén de reactivos.
- Laboratorio de Cereales.
- Laboratorio de Frutas y Hortalizas.
- Laboratorio de Cárnicos y Lácteos.
- Módulo de servicios sanitarios.

Planta Alta: superficie de 877.2 m² de construcción cuenta con:

- 2 aulas con capacidad para 35 estudiantes cada una (70 alumnos).
- Laboratorio de informática con capacidad para 35 alumnos.
- Biblioteca.
- Sala de juntas con capacidad para 25 personas.
- 6 cubículos para Profesores de Tiempo Completo.
- Área para Dirección de Carrera.
- 2 módulos de servicios sanitarios.
- Laboratorio de Química y Bioquímica.
- Laboratorio de Bioprocesos y Análisis Clínicos.
- Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular.

Plaza Cívica, estacionamiento y andador de acceso al edificio de docencia y rampa para personas con capacidades diferentes.

Impacto Social

- ✓ Las carreras de Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios y Técnico Superior Universitario en Química Área Biotecnología son pertinentes con las necesidades de la industria alimentaria, farmacéutica y agropecuaria de la región.
- ✓ Los estudiantes desarrollan como parte de su formación profesional, proyectos productivos para la mejora de los procesos de elaboración de productos cárnicos, lácteos, frutas, hortalizas y cereales.
- ✓ Así mismo la carrera de Biotecnología contribuye a la innovación en los bioprocesos de alimentos y utilización de subproductos del sector agropecuario.
- ✓ El personal docente esta habilitado para desarrollar investigación aplicada en nuevos métodos de conservación de alimentos, utilización de subproductos de las industrias alimentaria y agropecuaria; análisis del impacto ambiental de las industrias agropecuarias, alimentarias y farmacéuticas.
- ✓ A los productores de la región se apoyará con la realización de análisis nutrimentales y microbiológicos de alimentos procesados.
- ✓ De igual manera, se proporcionará asesoramiento a los productores de la región en el procesamiento y conservación de productos alimentarios.

Características del edificio de docencia

Planta baja: superficie de 877.2 m² de construcción cuenta con:

- 4 aulas con capacidad para 35 estudiantes cada una (140 alumnos).
- Auditorio con capacidad para 80 personas.
- Almacén de reactivos.
- Laboratorio de Cereales.
- Laboratorio de Frutas y Hortalizas.
- Laboratorio de Cárnicos y Lácteos.
- Módulo de servicios sanitarios.

Planta Alta: superficie de 877.2 m² de construcción cuenta con:

- 2 aulas con capacidad para 35 estudiantes cada una (70 alumnos).
- Laboratorio de informática con capacidad para 35 alumnos.
- Biblioteca.
- Sala de juntas con capacidad para 25 personas.
- 6 cubículos para Profesores de Tiempo Completo.
- Área para Dirección de Carrera.
- 2 módulos de servicios sanitarios.
- Laboratorio de Química y Bioquímica.
- Laboratorio de Bioprocesos y Análisis Clínicos.
- Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular.

Plaza Cívica, estacionamiento y andador de acceso al edificio de docencia y rampa para personas con capacidades diferentes.

Características del edificio de docencia

Laboratorios Planta Alta

- Laboratorio de Química y Bioquímica.
 - Prácticas de Análisis bromatológico, cinética enzimática
- Laboratorio de Bioprocesos y Análisis Clínicos.
 - Prácticas de Química sanguínea, urológica, procesos fermentativos, biorreactores.
- Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular.
 - Identificación de microorganismos patógenos de alimentos, identificación de cepas por PCR.

Laboratorios Planta Baja

- Laboratorio de Cereales.
 - Elaboración de pastas, pan, bebidas fermentadas y carbonatadas.
- Laboratorio de Frutas y Hortalizas.
- Laboratorio de Cárnicos y Lácteos.

INSTALACIONES



INSTALACIONES



COMUNIDAD ESTUDIANTIL



COMUNIDAD ESTUDIANantil

