



UNCA

Universidad de la Cañada
Fructiferum Nescere, Pestorum Melior

Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca

LABORATORIOS

JORNADA COMPLETA

SEMANAS CULTURALES

CONFERENCIAS

FORMACIÓN INTEGRAL

DESARROLLO DE LA
REGIÓN

CIENCIA TECNOLOGÍA

CRECIMIENTO TUTORÍAS INVESTIGACIÓN

ENSEÑANZA

FORMACIÓN PRÁCTICAS ASESORÍAS SEMINARIOS

DE ALTA

INTEGRAL PROMOCIÓN AL SALAS DE COMPUTO

INGENIERÍA EN
ALIMENTOS

CALIDAD

BECAS DESARROLLO

DIFUSIÓN CULTURAL

INGENIERÍA EN
AGROINDUSTRIAS

UNIVERSIDAD

INGENIERÍA EN
FARMACOBIOLOGÍA

PRÁCTICAS DE CAMPO PROFESORES
DE TIEMPO COMPLETO

LICENCIATURA EN
INFORMÁTICA

CICLO DE CINE DESARROLLO

DE LA REGIÓN DE LA
CICLO DE CINE CAÑADA

LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN

SALAS DE COMPUTO

LICENCIATURA EN
QUÍMICA CLÍNICA

MODELO EDUCATIVO

La UNCA es un instrumento de desarrollo para la región de la Cañada, como centro de educación superior e investigación científica, enfocado a la formación, especialización y desarrollo integral de profesionales en diversos aspectos de las necesidades del país, así como para generar empresas y activar la economía, fomentando constantemente la dignificación del trabajo, la honestidad y el respeto a los valores morales nacionales y universales.

El modelo educativo de la Universidad de la Cañada se desarrolla en instalaciones ubicadas en un medio sano y adecuado para una formación profesional; para ello cuenta con servicios como biblioteca, sala de cómputo, laboratorios, auditorio, cafetería, viviendas de profesores, entre otros.

La formación profesional en la Universidad de la Cañada implica horarios de tiempo completo, en los cuales estudiantes y profesores-investigadores interactúan en clases teóricas, tutorías personalizadas y prácticas de campo.

UNIVERSIDAD DE LA CAÑADA



Universidad de la Cañada



BENEFICIOS

- Profesores de Tiempo Completo con estudios de Postgrado
- Cursos Propedéuticos
- Aprendizaje del Inglés
- Actividades Culturales
- Programas de Lecturas
- Tutorías
- Asesorías
- Becas
- Estancias Profesionales

REQUISITOS

- 2 copias del acta de nacimiento
- 2 copias del certificado de secundaria
- 4 fotografías tamaño infantil b/n en papel mate
- 2 copias del certificado de bachillerato o 2 copias de la constancia de estudios con calificaciones hasta quinto semestre

INGENIERÍA EN ALIMENTOS



CAMPO DE TRABAJO

- Como profesionista independiente, fundando su propia empresa y desarrollando nuevos productos alimenticios aprovechando los recursos disponibles en la región y el estado.
- Actuar como consultor independiente, asesorando respecto al desarrollo de nuevos productos, el diseño de plantas o procesos alimentarios.
- En empresas procesadoras de alimentos encargándose del control, funcionamiento y mejora de los procesos de fabricación, de manera que se obtenga la mejor calidad al menos costo, procurando la preservación del medio ambiente.
- En empresas privadas u organismos gubernamentales dedicados al control, regulación y normalización sanitaria y de calidad de los alimentos, actuando como asesor o auditor.
- Se desempeñará, en instituciones públicas o privadas, como investigador en áreas de producción de alimentos.

PERFIL DEL EGRESADO

- El Ingeniero en Alimentos es un profesional que puede desarrollar nuevos productos a partir de aquellos provenientes de la agricultura, pesca, ganadería y avicultura, para transformarlos en alimentos con mayor vida útil y generar nuevas fuentes de alimentación.
- Controla y mejora los procesos industriales de producción de alimentos, así como selecciona e instala el equipo ideal para cada uno de ellos, además de ser responsable de evaluar la calidad de los productos terminados.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Química General
- Fundamentos de Matemáticas para Ingenieros
- Herramientas de Computación
- Historia del Pensamiento Filosófico
- Introducción a la Ingeniería en Alimentos

SEGUNDO SEMESTRE

- Química Orgánica I
- Calculo Diferencial e Integral para Ingenieros
- Mecánica Clásica
- Teoría General de Sistemas
- Cálculos básicos en Ingeniería de Alimentos

TERCER SEMESTRE

- Química Orgánica II
- Ecuaciones Diferenciales para Ingenieros
- Microbiología de Alimentos
- Balance de Materia y Energía

CUARTO SEMESTRE

- Bioquímica
- Química de Alimentos
- Termodinámica
- Estadística y Quimiometría
- Análisis Clásico de Alimentos

QUINTO SEMESTRE

- Análisis Instrumental de Alimentos
- Físicoquímica de Alimentos
- Transporte de Movimiento con Aplicaciones
- Diseño y Análisis de Experimentos

SEXTO SEMESTRE

- Nutrición y Alimentos Funcionales
- Transferencia de Calor y Masa con Aplicaciones
- Procesos Tecnológicos de Productos Cárnicos
- Taller de Evaluación Sensorial

SÉPTIMO SEMESTRE

- Sistemas de Gestión de Calidad
- Operaciones Unitarias con Procesos Térmicos
- Procesos Biotecnológicos Alimentarios
- Procesos Tecnológico de Cereales
- Herramientas Administrativas y Financieras

OCTAVO SEMESTRE

- Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Seminario de la Planeación y Análisis de Negocios
- Operaciones por Etapas de Equilibrio
- Procesos Tecnológicos de Frutas y Hortalizas
- Metodología de la Investigación

NOVENO SEMESTRE

- Procesos de Separación Físico-Mecánicos
- Procesos Tecnológicos de Productos Lácteos
- Dibujo en Ingeniería
- Gestión Ambiental y Sustentabilidad
- Optativa I

DÉCIMO SEMESTRE

- Desarrollo de Nuevos Productos
- Comportamiento Organizacional y Habilidades Directivas
- Diseño de Plantas Alimentarias
- Fronteras de la Ingeniería en Alimentos
- Optativa II



INGENIERÍA EN AGROINDUSTRIAS

PERFIL DEL EGRESADO

- Los egresados de la Ingeniería de Agroindustrias son profesionales que coadyuvan a la incorporación de los productos agrícolas, ganaderos y silvícolas a procesos de industrialización así como la creación de consorcios agroindustriales.
- Crea e implementa maquinaria y procesos necesarios para la transformación de la materia prima en producto terminado de alta calidad, analiza la situación de los productores agropecuarios en su contexto regional, estatal y nacional para proponer nuevas alternativas de transformación y comercialización de sus productos.



CAMPO DE TRABAJO

- Trabaja de manera independiente al crear su propia empresa de industrialización de productos agropecuarios.
- Propone, ante las instancias correspondientes, proyectos agroindustriales en beneficio de comunidades de la región que habita, tanto en el área alimentaria como no alimentaria.
- Colabora con empresas privadas o del sector público dígiriendo los procesos de industrialización de productos del campo.
- Participa en instituciones de investigación orientadas al mejoramiento e innovación de la tecnología empleada en el aprovechamiento de los productos agropecuarios.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Cálculo Diferencial
- Mecánica Clásica
- Química Inorgánica
- Programación Estructurada
- Introducción a la Ingeniería en Agroindustrias
- Historia del Pensamiento Filosófico

SEGUNDO SEMESTRE

- Cálculo Integral
- Álgebra Lineal
- Termodinámica
- Química Orgánica
- Probabilidad y Estadística
- Teoría General de Sistemas

TERCER SEMESTRE

- Ecuaciones Diferenciales
- Físicoquímica
- Química Analítica
- Bioquímica I
- Edafología

CUARTO SEMESTRE

- Balance de Materia y Energía
- Ingeniería Mecánica
- Bioquímica II
- Microbiología
- Anatomía y Fisiología Vegetal
- Sistemas Agroindustriales

QUINTO SEMESTRE

- Fenómenos de Transporte
- Microbiología Industrial
- Sistema de Producción Agrícola
- Maquinaria Agroindustrial
- Agro biología
- Economía

SEXTO SEMESTRE

- Operaciones Unitarias I
- Ingeniería Eléctrica
- Anatomía y Fisiología Animal
- Diseño y Construcción de Plantas Agroindustriales I
- Agro ecología
- Administración

SÉPTIMO SEMESTRE

- Operaciones Unitarias II
- Sistemas de Producción Pecuaria
- Diseño y Construcción de Plantas Agroindustriales II
- Sistemas de Producción de Cultivos Orgánicos
- Ciencia y Tecnología de la Madera
- Contabilidad

OCTAVO SEMESTRE

- Mercadotecnia
- Aditivos Alimentarios
- Sistemas de Control de Calidad
- Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Ciencia y Tecnología de Productos Cárnicos
- Optativa I

NOVENO SEMESTRE

- Formulación de Proyectos Agroindustriales
- Ingeniería del Frío
- Ciencia y Tecnología de Granos y Semillas
- Ciencia y Tecnología de la Leche
- Optativa II

DÉCIMO SEMESTRE

- Legislación Agroindustrial
- Seminario de Tesis
- Elaboración de Bebidas Alcohólicas
- Evaluación de Proyectos Agroindustriales
- Optativa III

OPTATIVAS

- Productos de Confeitería (optativa I)
- Producción de Cactáceas y Ornamentales (optativa I)
- Comercio Exterior de Productos Agroindustriales (optativa I)
- Tecnología Poscosecha de Frutas y Hortalizas (optativa II)

- Plantas Medicinales (optativa II)
- Ciencia y Tecnología del Cuero (optativa II)
- Tecnología de Cosméticos (optativa III)
- Aprovechamiento de Subproductos Agroindustriales (optativa III)
- Ciencia y Tecnología de la Caña de Azúcar (optativa III)



INGENIERÍA EN FARMACOBIOLOGÍA



PERFIL DEL EGRESADO

- El ingeniero farmacobiólogo está capacitado para aislar principios activos, con actividad terapéutica a partir de fuentes naturales y diseñar procesos de síntesis para nuevos fármacos, establece los mecanismos de control de calidad de los productos farmacéuticos y cosméticos durante su fabricación y distribución.
- Implementa tecnologías pertinentes para el desarrollo de nuevos fármacos a partir de recursos naturales con propiedades terapéuticas, procurando su aprovechamiento sustentable.

CAMPO DE TRABAJO

- En la industria farmacéutica y cosmética en las áreas de: Producción, Desarrollo y síntesis de nuevos productos, Control de calidad y Regulación sanitaria y ambiental.
- En centros de investigación, diseñado procedimientos que permitan al aislamiento y caracterización de metabolitos a partir de fuentes naturales.
- En dependencias públicas dedicadas a la vigilancia de la observación de las normas y reglamentaciones aplicables a la creación de nuevos productos del área de la salud.
- Participa en actividades de docencia y formación de recursos humanos en instituciones públicas y privadas.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Álgebra lineal
- Química Inorgánica
- Física
- Biología Celular
- Historia del Pensamiento Filosófico
- Introducción a la Ingeniería Farmacobiológica

SEGUNDO SEMESTRE

- Cálculo Diferencial e Integral
- Química Orgánica I
- Físicoquímica I
- Bioquímica I
- Teoría General de Sistemas

TERCER SEMESTRE

- Ecuaciones diferenciales
- Química Orgánica II
- Físicoquímica II
- Bioquímica II
- Morfofisiología animal
- Biología de plantas medicinales

CUARTO SEMESTRE

- Métodos Numéricos
- Química Orgánica III
- Balance de materia y energía
- Fisiología e histología vegetal
- Microbiología I

QUINTO SEMESTRE

- Química Analítica I
- Fitoquímica
- Mecánica de fluidos y transferencia de calor
- Probabilidad y Estadística
- Microbiología II

SEXTO SEMESTRE

- Química Analítica II
- Toxicología
- Operaciones unitarias I
- Diseño y Análisis de Experimentos
- Análisis de Medicamentos

SÉPTIMO SEMESTRE

- Farmacología I
- Administración general
- Operaciones unitarias II
- Análisis instrumental
- Maquinaria y Equipo industrial

OCTAVO SEMESTRE

- Farmacología II
- Contabilidad Financiera
- Operaciones unitarias III
- Legislación Farmacéutica
- Ingeniería en procesos industriales
- Administración de la producción

NOVENO SEMESTRE

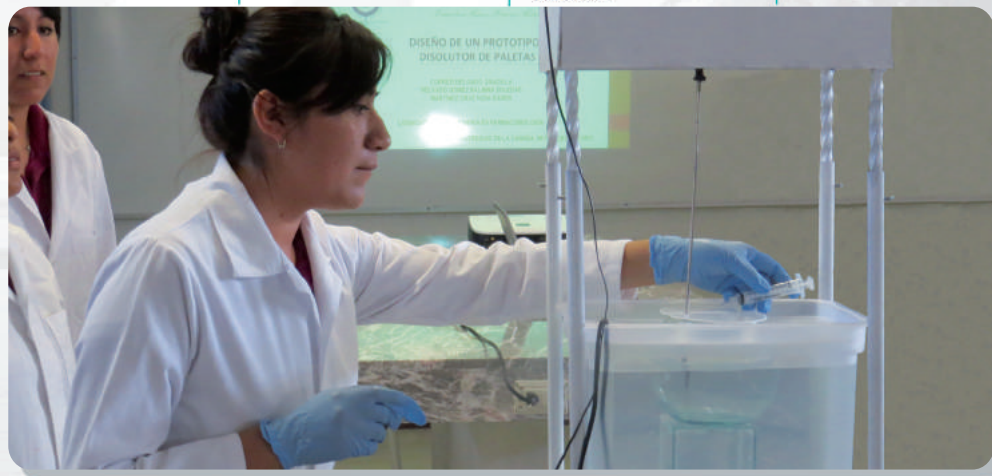
- Control de calidad
- Contabilidad de costos y administrativa
- Tecnología farmacéutica I
- Biotecnología
- Métodos de investigación
- Optativa I

DÉCIMO SEMESTRE

- Manejo de residuos peligrosos
- Formulación de proyectos
- Tecnología farmacéutica II
- Tecnología cosmética
- Seminario de Tesis
- Optativa II

OPTATIVAS

- Mercadotecnia (optativa I)
- Psicofarmacología y Neurofarmacobiología (optativa I)
- Biología Molecular (optativa II)
- Inmunología (optativa II)



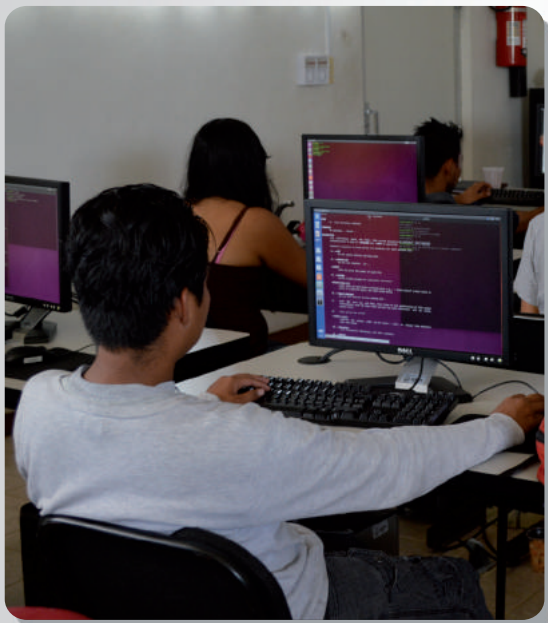
INSTALACIONES



Universidad de la Cañada



LICENCIATURA EN INFORMÁTICA



PERFIL DEL EGRESADO

- Consiste en la administración de la información para optimizar su flujo, validez y distribución, empleando adecuadamente la tecnología de computadoras y comunicaciones existentes.
- El licenciado en informática cuenta con los conocimientos necesarios, para diseñar estrategias de manera que la información esté disponible para el usuario, en cualquier momento en que esta se genere, que sea consistente y garantice la seguridad de la misma. Es capaz de identificar problemas y oportunidades en las organizaciones, para ofrecer soluciones basadas en las tecnologías de la información.

CAMPO DE TRABAJO

- Colaborar en empresas del sector público o privado brindando servicios de asesoría y soporte técnico.
- Plantear, analizar, diseñar, desarrollar, implantar, controlar, y mantener sistemas de información, para contribuir con la consecución de los objetivos de la organización.
- Realizar estudios de factibilidad operativa, técnica y económica para proyectos informáticos.
- Integrar los conocimientos de Internet, software de desarrollo y aplicación, multimedia y comunicaciones para el desarrollo de sistemas basados en red.
- Diseñar, instalar y administrar redes de cómputo en organizaciones donde se requiera controlar, administrar y compartir la información entre sus diferentes áreas.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Diseño estructurado de algoritmos
- Administración
- Lógica matemática
- Historia del pensamiento filosófico
- Matemáticas I

SEGUNDO SEMESTRE

- Programación estructurada
- Electrónica I
- Matemáticas discretas
- Teoría general de sistemas
- Matemáticas II

TERCER SEMESTRE

- Estructuras de datos
- Electrónica II
- Derecho y legislación en informática
- Contabilidad
- Álgebra lineal

CUARTO SEMESTRE

- Paradigmas de programación I
- Diseño web
- Bases de datos I
- Programación de sistemas
- Métodos numéricos

QUINTO SEMESTRE

- Paradigmas de programación II
- Ingeniería de software I
- Bases de datos II
- Arquitectura de computadoras
- Redes I

SEXTO SEMESTRE

- Tecnologías web I
- Ingeniería de software II
- Programación visual
- Sistemas operativos I
- Redes II

SÉPTIMO SEMESTRE

- Tecnologías web II
- Proyectos de tecnologías de información
- Bases de datos distribuidas
- Sistemas operativos II
- Estadística

OCTAVO SEMESTRE

- Sistemas distribuidos
- Calidad de software
- Interacción humano-computadora
- Organización de centros de informática
- Investigación de operaciones

NOVENO SEMESTRE

- Metodología de la investigación
- Seguridad de centros de informática
- Teoría de algoritmos
- Optativa 1
- Optativa 2

DÉCIMO SEMESTRE

- Seminario de Tesis
- Auditoría de sistemas
- Función informática
- Optativa 3
- Optativa 4

OPTATIVAS NOVENO SEM.

- Administración de negocios I
- Tecnologías de información II
- Sistemas de información I
- Inteligencia artificial I
- Matemáticas aplicadas I

OPTATIVAS DÉCIMO SEM.

- Administración de negocios II
- Tecnologías de información II
- Sistemas de información II
- Inteligencia artificial II
- Matemáticas aplicadas II



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



PERFIL DEL EGRESADO

- Contará con herramientas básicas para realizar el diagnóstico nutricional de las comunidades.
- Será capaz de determinar el valor nutritivo de los alimentos.
- Proporcionará asesorías nutricionales en los diferentes niveles de atención médica.
- Desarrollará acciones colectivas de promoción de la salud y de educación nutricional en los diferentes segmentos poblacionales.
- Podrá integrarse en equipos de salud multidisciplinarios, hospitalarios, investigación y docencia que aborden problemas relacionados con la nutrición.

CAMPO DE TRABAJO

- Hospitales públicos y privados en comedores, banco de leches, consulta externa, interconsultas.
- Instituciones Educativas públicas y privadas en actividades de docencia y desarrollo de programas nutricionales.
- Instituciones Federales como SEDESOL, PROFECO, DESARROLLO HUMANO OPORTUNIDADES colaborando en el diseño de programas de aplicación a la población.
- Centros de Investigación, orfanatorios, asilos, guarderías, gimnasios.
- Restaurantes y comedores industriales, administrando los servicios de alimentación.
- Desarrollo de programas de alimentación, asesoría y orientación nutricional a través del Programa de Desarrollo Integral de la familia (DIF) municipales y estatales.
- Consultoría privada brindando asesoría nutricional.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Nutrición
- Anatomía y Fisiología
- Bioquímica Nutricional I
- Historia del Pensamiento Filosófico
- Informática I

SEGUNDO SEMESTRE

- Necesidades Nutricionales del Organismo Humano
- Valoración del Estado Nutricional
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Bioquímica Nutricional II
- Informática II

TERCER SEMESTRE

- Gastroenterología nutricional
- Alimentación Regional
- Laboratorio de Microbiología
- Bioquímica Nutricional III
- Teoría General de Sistemas

CUARTO SEMESTRE

- Nutrición en Situaciones Fisiológicas
- Cálculo y Dietoterapia Clínica I
- Laboratorio Dietoterapéutico Clínico I
- Agricultura y Zootecnia
- Orientación alimentaria

QUINTO SEMESTRE

- Nutrición Pediátrica
- Cálculo y Dietoterapia Clínica II
- Laboratorio Dietoterapéutico Clínico II
- Fitoterapia
- Prácticas Comunitarias

SEXTO SEMESTRE

- Nutrición y Salud Reproductiva
- Prácticas administrativas
- Psicología Alimentaria
- Toxicología Alimentaria
- Administración de Servicios de Alimentación a colectividades I

SÉPTIMO SEMESTRE

- Enfermedades de gran Prevalencia
- Demografía
- Bioestadística
- Prácticas Clínicas
- Administración de Servicios de Alimentación a colectividades II

OCTAVO SEMESTRE

- Nutrición Clínica
- Nutrición y Farmacología
- Economía Alimentaria
- Mercadotecnia y Comercialización
- Desarrollo de Nuevos Productos

NOVENO SEMESTRE

- Nutrición Geriátrica
- Políticas Públicas Alimentarias en México
- Salud Pública
- Bioética
- Métodos y Técnicas de Investigación

DÉCIMO SEMESTRE

- Endocrinología y Nutrición
- Epidemiología Nutricional
- Nutrición Enteral y Parenteral
- Nutrición, Actividad Física y Deporte
- Seminario de Titulación



LICENCIATURA EN QUÍMICA CLÍNICA



PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la Licenciatura en Química Clínica cuenta con los conocimientos y habilidades necesarias para desempeñarse como profesional en el área de la salud al coadyuvar en el diagnóstico de enfermedades, realizar estudios de prevalencia y epidemiología y colaborar en el diseño de estrategias de prevención.

Tendrá, además, la posibilidad de integrarse a instituciones de investigación para colaborar, plantear y desarrollar proyectos de ciencia básica y aplicada referente a problemas de salud.

CAMPO DE TRABAJO

En el Sector Público:

- Laboratorios de análisis clínicos y diagnósticos
- Laboratorios de referencia epidemiológica
- Centros de investigación en salud pública
- Centros de investigación en ciencia básica y aplicada
- Centros hospitalarios generales y especializados

En el Sector Privado:

- Laboratorios y centros de diagnóstico clínico
- Hospitales y Clínicas
- Industria farmacéutica

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Historia del Pensamiento Filosófico
- Física Aplicada a los Sistemas Biológicos
- Química General
- Cálculo
- Fundamentos de Laboratorio

SEGUNDO SEMESTRE

- Teoría General de Sistemas
- Físicoquímica
- Química Orgánica I
- Anatomía
- Bioquímica I

TERCER SEMESTRE

- Química Analítica I
- Cinética Química
- Química Orgánica II
- Histología
- Bioquímica II

CUARTO SEMESTRE

- Química Analítica II
- Estadística
- Genética
- Fisiología
- Biología Celular

QUINTO SEMESTRE

- Análisis Instrumental I
- Bioestadística
- Hematología
- Endocrinología
- Biología Molecular

SEXTO SEMESTRE

- Análisis Instrumental II
- Epidemiología
- Microbiología General
- Farmacología
- Inmunología General

SÉPTIMO SEMESTRE

- Bacteriología Clínica
- Salud Pública
- Parasitología I
- Toxicología
- Inmunología Clínica

OCTAVO SEMESTRE

- Micología Clínica
- Virología Clínica
- Parasitología II
- Bioquímica Clínica
- Patología y Citología
- Administración de Negocios I

NOVENO SEMESTRE

- Métodos de Investigación
- Control de Calidad
- Legislación Sanitaria
- Diagnóstico Molecular
- Administración de Negocios II
- Optativa I

DÉCIMO SEMESTRE

- Seminario de Tesis
- Bioética
- Estudio de Casos Clínicos
- Análisis Clínicos Especiales
- Optativa II

OPTATIVAS

- Biotecnología
- Neurofarmacología
- Diagnóstico de enfermedades crónico-degenerativas
- Laboratorios de referencia



ACTIVIDADES



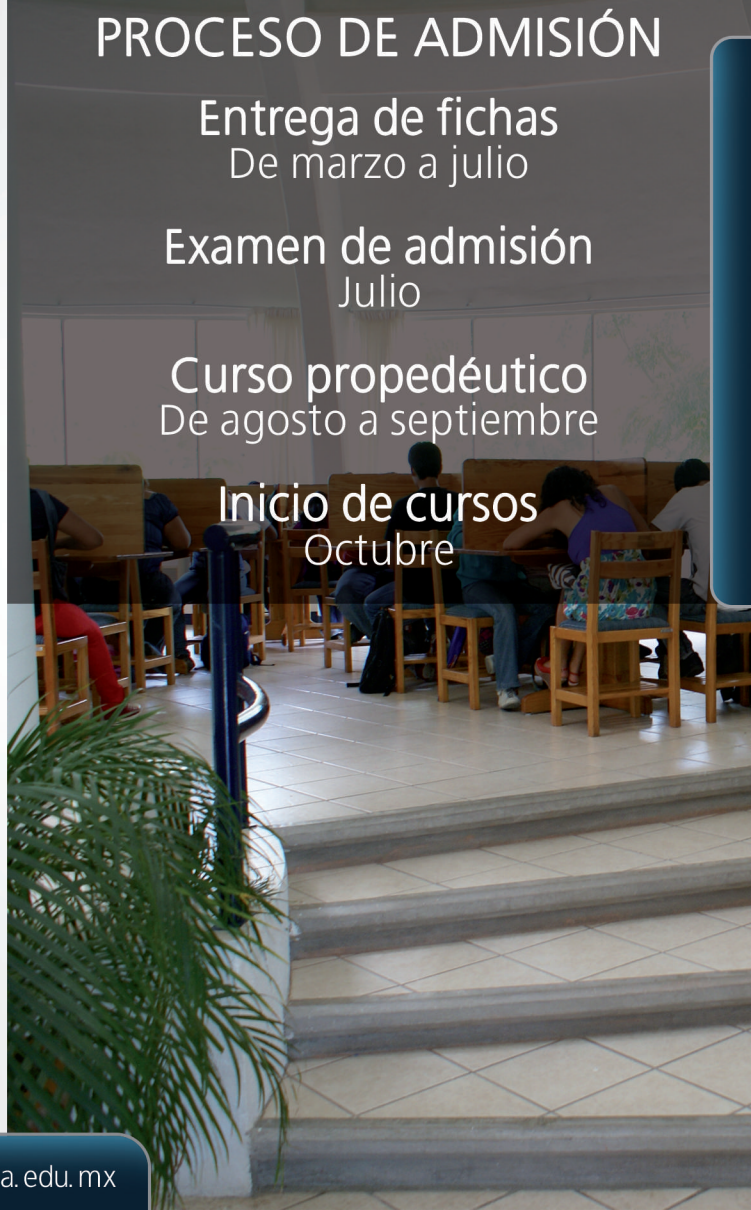
PROCESO DE ADMISIÓN

Entrega de fichas
De marzo a julio

Examen de admisión
Julio

Curso propedéutico
De agosto a septiembre

Inicio de cursos
Octubre



UNIVERSIDAD LABORATORIOS INFORMES

ENSEÑANZA DE
ALTA CALIDAD

JORNADA COMPLETA

CRECIMIENTO

FORMACIÓN

INTEGRAL PRÁCTICAS

INVESTIGACIÓN

TECNOLOGÍA

PROMOCIÓN AL
DESARROLLO

PROFESORES
DE TIEMPO COMPLETO

CIENCIA

SALAS DE COMPUTO

DESARROLLO

DE LA REGIÓN DE LA
CAÑADA

ASESORÍAS

TUTORÍAS

 Universidad de la Cañada

DIFUSIÓN CULTURAL

DESARROLLO DE LA
REGIÓN

SEMANAS CULTURALES PRÁCTICAS DE CAMPO
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

Carr. Teotitlán-San Antonio Nanahuatipan km 1.7
Teotitlán de Flores Magon, Oaxaca

CP. 68540

Teléfonos:

(236) 3 72 07 12

(236) 3 72 07 15

(236) 3 72 07 46

escolares@unca.edu.mx



Universidad de la Cañada

CIUDAD DE OAXACA

Calle Pino Suárez No. 509

Col. Centro, Oaxaca

C.P. 68000

Tel. (01951)1325330

Fax (01951)1326958

suneo.oaxaca@gmail.com

CONFERENCIAS

SEMINARIOS

FORMACIÓN INTEGRAL

CICLO DE CINE

SALAS DE
COMPUTO

 @UNCA_SUNEO