



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ACURIO ARCOS LILIANA PATRICIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS III NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Preparación y actualización de	Difusión de resultados y beneficios	Orientación y acompañamiento a	INGENIERÍA DE PROCESOS DE	Participación y organización de		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ACURIO ARCOS LILIANA PATRICIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS	ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0							
17:0 :0 a 18:0 :0							
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ACURIO ARCOS LILIANA PATRICIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	20:0 :0 a 21:0 :0
	21:0 :0 a 22:0 :0
	22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ALVAREZ CALVACHE FERNANDO CAYETANO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LOS RESIDUOS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA		
9 :0 :0 a 10:0 :0	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LOS RESIDUOS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LOS RESIDUOS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10:0 :0 a 11:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LOS RESIDUOS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LOS RESIDUOS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11:0 :0 a 12:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la			Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ALVAREZ CALVACHE FERNANDO CAYETANO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA	institución INGENIERIA BIOQUÍMICA			experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0			TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
15:0 :0 a 16:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
16:0 :0 a 17:0 :0	REALIDAD NACIONAL TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DESARROLLO SUSTENTABLE QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA		
17:0 :0 a 18:0 :0	REALIDAD NACIONAL TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DESARROLLO SUSTENTABLE QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DESARROLLO SUSTENTABLE QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN REGIONAL (Redacción y publ INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ALVAREZ CALVACHE FERNANDO CAYETANO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ANGOS ITURGAIZ IGNACIO ANGEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0							
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12 :0 :0 a 13 :0 :0	PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ANGOS ITURGAIZ IGNACIO ANGEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	13:0 :0 a 14:0 :0						
	14:0 :0 a 15:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	15:0 :0 a 16:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	16:0 :0 a 17:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	17:0 :0 a 18:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	18:0 :0 a 19:0 :0						
	19:0 :0 a 20:0 :0						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ANGOS ITURGAIZ IGNACIO ANGEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

20:0 :0 a 21:0 :0
21:0 :0 a 22:0 :0
22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BALAREZO LOPEZ JULIO ENRIQUE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0				Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
10:0 :0 a 11:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
11:0 :0 a 12:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
12:0 :0 a 13:0 :0	Participación y organización de	Participación y organización de	Diseño, dirección y ejecución de	Diseño, dirección y ejecución de	Participación y organización de		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BALAREZO LOPEZ JULIO ENRIQUE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0			INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN PRIMERO A Alimentos				
15:0 :0 a 16:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN PRIMERO A Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos		
16:0 :0 a 17:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN PRIMERO A Alimentos		
17:0 :0 a 18:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN PRIMERO A Alimentos		
18:0 :0 a 19:0 :0	Participación y organización de	Diseño, dirección y ejecución de					



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BALAREZO LOPEZ JULIO ENRIQUE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) Alimentos				
	19:0 :0 a 20:0 :0					
	20:0 :0 a 21:0 :0					
	21:0 :0 a 22:0 :0					
	22:0 :0 a 23:0 :0					

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BAQUERO ICAZA PAULO SANTIAGO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0				CALIDAD TOTAL SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
8 :0 :0 a 9 :0 :0				CALIDAD TOTAL SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Biotecnología		
9 :0 :0 a 10:0 :0				Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0			Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza)	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Biotecnología		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BAQUERO ICAZA PAULO SANTIAGO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

INGENIERIA EN ALIMENTOS							
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS				
15:0 :0 a 16:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	SEGURIDAD ALIMENTARIA OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
16:0 :0 a 17:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL PRIMERO B Biotecnología	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL PRIMERO B Biotecnología		SEGURIDAD ALIMENTARIA OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO B	QUÍMICA GENERAL PRIMERO B	QUÍMICA GENERAL PRIMERO B		SEGURIDAD ALIMENTARIA		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE BAQUERO ICAZA PAULO SANTIAGO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	INGENIERIA EN ALIMENTOS	Biología	Biología		OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
19:0 :0 a 20:0 :0	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL PRIMERO B Biología					
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CARPIO CECILIA MERCEDES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		INGENIERÍA DE LAS ENZIMAS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICAP	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
8 :0 :0 a 9 :0 :0		INGENIERÍA DE LAS ENZIMAS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICAP	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE LAS ENZIMAS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICAP		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	INGENIERÍA DE LAS ENZIMAS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICAP	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0		ANÁLISIS DE ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA	INGENIERÍA DE LAS ENZIMAS OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICAP	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CARPIO CECILIA MERCEDES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

			BIOQUÍMICA				
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		ANÁLISIS DE ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS						
18:0 :0 a 19:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CARPIO CECILIA MERCEDES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS					
19:0 :0 a 20:0 :0						
20:0 :0 a 21:0 :0						
21:0 :0 a 22:0 :0						
22:0 :0 a 23:0 :0						

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CASTILLO FERNANDEZ GIOVANNA VICTORIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	ENVASES EMBALAJES Y TRANSPORTE QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos	ENVASES EMBALAJES Y TRANSPORTE QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos	ENVASES EMBALAJES Y TRANSPORTE QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos		
10:0 :0 a 11:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos		
11:0 :0 a 12:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUIMICA PRIMERO B Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CASTILLO FERNANDEZ GIOVANNA VICTORIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

			evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS				
15:0 :0 a 16:0 :0	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA PRIMERO B Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos		
16:0 :0 a 17:0 :0			Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS				
17:0 :0 a 18:0 :0			Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS				
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CASTILLO FERNANDEZ GIOVANNA VICTORIA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

SUBDECANO(A)

COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CERDA MEJIA LILIANA ALEXANDRA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0					MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA I SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través		Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos,	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos,	Participación y organización de colectivos académicos de debate,		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CERDA MEJIA LILIANA ALEXANDRA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	MÓDULO OPTATIVO SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
17:0 :0 a 18:0 :0		BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA II OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CERDA MEJIA LILIANA ALEXANDRA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CORDOVA SUAREZ MANOLO ALEXANDER
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		MÓDULO OPTATIVO QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
8 :0 :0 a 9 :0 :0		MÓDULO OPTATIVO QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
9 :0 :0 a 10:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA AMBIENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10:0 :0 a 11:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA AMBIENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11:0 :0 a 12:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERÍA AMBIENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	INGENIERÍA AMBIENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA		Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. Diseño INGENIERIA BIOQUÍMICA		
15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que	Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales.	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales.		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE CORDOVA SUAREZ MANOLO ALEXANDER
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. Diseño INGENIERIA BIOQUÍMICA			Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. Diseño INGENIERIA BIOQUÍMICA			Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
17:0 :0 a 18:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. Diseño INGENIERIA BIOQUÍMICA			Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0				Diseño y elaboración de libros. INGENIERIA BIOQUÍMICA			
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE DEL POZO LEON FREDDY GEOVANNY
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0							
9 :0 :0 a 10:0 :0		OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0		OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0							
12:0 :0 a 13:0 :0							
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0							
15:0 :0 a 16:0 :0							
16:0 :0 a 17:0 :0							
17:0 :0 a 18:0 :0							
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GALARZA BARRIONUEVO OMAR VINICIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO A Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11 :0 :0 a 12 :0 :0					Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
12 :0 :0 a 13 :0 :0					Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13 :0 :0 a 14 :0 :0							
14 :0 :0 a 15 :0 :0							
15 :0 :0 a 16 :0 :0							
16 :0 :0 a 17 :0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Alimentos			
17 :0 :0 a 18 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o			



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GALARZA BARRIONUEVO OMAR VINICIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	profesionales. Alimentos	virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Alimentos			
18:0 :0 a 19:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. Alimentos	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
19:0 :0 a 20:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GERMAN TOMALA CESAR AUGUSTO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO A Alimentos		LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO A Alimentos		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO A Alimentos		LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO A Alimentos		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología		
9 :0 :0 a 10:0 :0		Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GERMAN TOMALA CESAR AUGUSTO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

		ALIMENTOS			experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	REALIDAD NACIONAL CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO B Biotecnología	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO B Biotecnología	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
15:0 :0 a 16:0 :0	REALIDAD NACIONAL CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO B Biotecnología	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO B Biotecnología	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Biotecnología		
16:0 :0 a 17:0 :0	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
17:0 :0 a 18:0 :0	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS			
18:0 :0 a 19:0 :0				METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS			
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GERMAN TOMALA CESAR AUGUSTO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GUAMAN BAUTISTA LINDA PRISCILA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0							
9 :0 :0 a 10:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica,						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GUAMAN BAUTISTA LINDA PRISCILA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS						
15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
19:0 :0 a 20:0 :0		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS					



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE GUAMAN BAUTISTA LINDA PRISCILA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS								
	20:0 :0 a 21:0 :0								
	21:0 :0 a 22:0 :0								
	22:0 :0 a 23:0 :0								

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE HERNANDEZ NAVARRO YOEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
8 :0 :0 a 9 :0 :0		ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
9 :0 :0 a 10 :0 :0	ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS			Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA					
14:0 :0 a 15:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA				ESTADÍSTICA II QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
15:0 :0 a 16:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o				ESTADÍSTICA II QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE HERNANDEZ NAVARRO YOEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA						
16:0 :0 a 17:0 :0	ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS					DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	
17:0 :0 a 18:0 :0	ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0			ESTADÍSTICA I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	ESTADÍSTICA II QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
19:0 :0 a 20:0 :0		DISEÑO EXPERIMENTAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		ESTADÍSTICA II QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE HORVITZ SZOICHET SANDRA SUSANA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS					
9 :0 :0 a 10:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0			Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza.	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza.	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE HORVITZ SZOICHET SANDRA SUSANA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

			(Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	(Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	ALIMENTOS		
	13:0 :0 a 14:0 :0						
	14:0 :0 a 15:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	17:0 :0 a 18:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Para Investigadores contratados por la DIDE) INGENIERIA EN ALIMENTOS	
	18:0 :0 a 19:0 :0						
	19:0 :0 a 20:0 :0						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE HORVITZ SZOICHET SANDRA SUSANA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

20:0 :0 a 21:0 :0
21:0 :0 a 22:0 :0
22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MOLINA DUEÑAS VICTOR HUGO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0							
9 :0 :0 a 10:0 :0							
10:0 :0 a 11:0 :0							
11:0 :0 a 12:0 :0							
12:0 :0 a 13:0 :0							
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0							
15:0 :0 a 16:0 :0							
16:0 :0 a 17:0 :0							
17:0 :0 a 18:0 :0							
18:0 :0 a 19:0 :0	DISEÑO COMPUTARIZADO DE PLANTAS OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA					
19:0 :0 a 20:0 :0	DISEÑO COMPUTARIZADO DE PLANTAS OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA					
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MORALES OÑATE BOLIVAR EFRAIN
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA		
8 :0 :0 a 9 :0 :0		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11:0 :0 a 12:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS			
15:0 :0 a 16:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales.	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS			



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MORALES OÑATE BOLIVAR EFRAIN
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	institución INGENIERIA BIOQUÍMICA		Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA				
16:0 :0 a 17:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MORALES ACOSTA DAYANA CRISTINA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MORALES ACOSTA DAYANA CRISTINA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
14:0 :0 a 15:0 :0							
15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0							
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE MORALES ACOSTA DAYANA CRISTINA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

20:0 :0 a 21:0 :0
21:0 :0 a 22:0 :0
22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ORTIZ FREIRE FLOR MARLENE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Biotecnología	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos		Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO B Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO B Alimentos	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO B Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza)	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza)	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ORTIZ FREIRE FLOR MARLENE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

12:0 :0 a 13:0 :0		LENGUAJE Y COMUNICACIÓN PRIMERO B Alimentos	Alimentos Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	Alimentos Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Biotecnología		
13:0 :0 a 14:0 :0						
14:0 :0 a 15:0 :0	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO A Biotecnología		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO A Biotecnología			
15:0 :0 a 16:0 :0	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO A Biotecnología	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PRIMERO A Biotecnología	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos	
16:0 :0 a 17:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología		Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) Alimentos	
17:0 :0 a 18:0 :0				Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. Alimentos		
18:0 :0 a 19:0 :0				Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución Alimentos		
19:0 :0 a 20:0 :0						
20:0 :0 a 21:0 :0						
21:0 :0 a 22:0 :0						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ORTIZ FREIRE FLOR MARLENE
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

22:0 :0 a 23:0 :0

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PAZMIÑO MAYORGA ISABEL CRISTINA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0							
9 :0 :0 a 10 :0 :0				OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
10:0 :0 a 11:0 :0				OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
11:0 :0 a 12:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA					
14:0 :0 a 15:0 :0			Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		FENÓMENOS DE TRANSPORTE CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		FENÓMENOS DE TRANSPORTE CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	FÍSICO QUÍMICA II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PAZMIÑO MAYORGA ISABEL CRISTINA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

17:0 :0 a 18:0 :0	OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	FÍSICO QUÍMICA II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA TERCERO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
18:0 :0 a 19:0 :0	FÍSICO QUÍMICA II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		FENÓMENOS DE TRANSPORTE CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
19:0 :0 a 20:0 :0	FÍSICO QUÍMICA II CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS I QUINTO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		FENÓMENOS DE TRANSPORTE CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PILAMALA ROSALES ARACELY ALEXANDRA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o	Participación y organización de colectivos académicos de debate,		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PILAMALA ROSALES ARACELY ALEXANDRA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

		otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	FÍSICA APLICADA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	FÍSICA APLICADA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	FÍSICA APLICADA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	MÓDULO OPTATIVO OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	OPERACIONES UNITARIAS II SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
17:0 :0 a 18:0 :0	MÓDULO OPTATIVO OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		MÓDULO OPTATIVO OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PINO AVILA CARMEN DOMINGA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
8 :0 :0 a 9 :0 :0	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
9 :0 :0 a 10 :0 :0	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA SUPERIOR SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA APLICADA TERCERO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Biotecnología	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12 :0 :0 a 13 :0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Biotecnología	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Biotecnología	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE PINO AVILA CARMEN DOMINGA
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

		BIOQUÍMICA					
13:0 :0 a 14:0 :0		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS			
14:0 :0 a 15:0 :0							
15:0 :0 a 16:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS			Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA			
16:0 :0 a 17:0 :0	MATEMÁTICA I PRIMERO B Biotecnología	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA I PRIMERO A Biotecnología	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	MATEMÁTICA I PRIMERO A Biotecnología		
17:0 :0 a 18:0 :0		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	MATEMÁTICA I PRIMERO A Biotecnología	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología		
18:0 :0 a 19:0 :0					MATEMÁTICA I PRIMERO B Biotecnología		
19:0 :0 a 20:0 :0					MATEMÁTICA I PRIMERO B Biotecnología		
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RAMOS MOYA MILTON
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS						
9 :0 :0 a 10 :0 :0	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10 :0 :0 a 11 :0 :0		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12 :0 :0 a 13 :0 :0	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II SEPTIMO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13 :0 :0 a 14 :0 :0							
14 :0 :0 a 15 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15 :0 :0 a 16 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RAMOS MOYA MILTON
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

16:0 :0 a 17:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I CUARTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ROBALINO MARTINEZ DOLORES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0				GERENCIA EMPRESARIAL OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
8 :0 :0 a 9 :0 :0		Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		GERENCIA EMPRESARIAL OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10:0 :0	MÓDULO OPTATIVO NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10:0 :0 a 11:0 :0	MÓDULO OPTATIVO NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA BIOQUÍMICA	GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11:0 :0 a 12:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los	MÓDULO OPTATIVO NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ROBALINO MARTINEZ DOLORES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS			ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	MÓDULO OPTATIVO NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA BIOQUÍMICA	EMPENDIMIENTO NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA BIOQUÍMICA		
15:0 :0 a 16:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	EMPENDIMIENTO NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	EMPENDIMIENTO NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA BIOQUÍMICA		
16:0 :0 a 17:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	GERENCIA DE LA PRODUCCIÓN SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE ROBALINO MARTINEZ DOLORES
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS						
17:0 :0 a 18:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	GERENCIA DE LA PRODUCCIÓN SEPTIMO A INGENIERIA BIOQUÍMICA			
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ CARRERA JUAN CARLOS
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA				
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMAMACIÓN PRIMERO B Alimentos	EMPLEO DE NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMAMACIÓN PRIMERO B Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12 :0 :0 a 13 :0 :0	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMAMACIÓN PRIMERO B Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMAMACIÓN PRIMERO B Alimentos			
13 :0 :0 a 14 :0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ CARRERA JUAN CARLOS
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

14:0 :0 a 15:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS			TIC'S PRIMERO A Biotecnología			
15:0 :0 a 16:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS			TIC'S PRIMERO A Biotecnología			
16:0 :0 a 17:0 :0	TIC'S PRIMERO A Biotecnología	NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0		TIC'S PRIMERO A Biotecnología	NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		
19:0 :0 a 20:0 :0			NTICs II SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		NTICs II SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ CARRERA JUAN CARLOS
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ ROBALINO OSCAR EDUARDO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
12:0 :0 a 13:0 :0							



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ ROBALINO OSCAR EDUARDO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

			CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos			
15:0 :0 a 16:0 :0	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos		
16:0 :0 a 17:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos		
17:0 :0 a 18:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE PRIMERO B Alimentos		
18:0 :0 a 19:0 :0		CONTROL DE PROCESOS DE ALIMENTOS OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS					
19:0 :0 a 20:0 :0		CONTROL DE PROCESOS DE ALIMENTOS OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS					
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE RUIZ ROBALINO OSCAR EDUARDO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SALAZAR GARCÉS DIEGO MANOLO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS	Diseño, dirección y ejecución de	Diseño, dirección y ejecución de	Diseño, dirección y ejecución de	Participación y organización de		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SALAZAR GARCES DIEGO MANOLO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0					Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	ANÁLISIS SENSORIAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS QUINTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
17:0 :0 a 18:0 :0	ANÁLISIS SENSORIAL SEXTO A	ANÁLISIS SENSORIAL SEXTO A					



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SALAZAR GARCES DIEGO MANOLO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERIA EN ALIMENTOS					
18:0 :0 a 19:0 :0		ANÁLISIS SENSORIAL SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS					
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SALAZAR COBO MARIA ISABEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos			
8 :0 :0 a 9 :0 :0		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos			
9 :0 :0 a 10:0 :0	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos		
10:0 :0 a 11:0 :0	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO B Alimentos		
11:0 :0 a 12:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0			Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. Alimentos		FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		
15:0 :0 a 16:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE FÍSICA PRIMERO A Alimentos		
16:0 :0 a 17:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos	Participación y organización de colectivos académicos de debate,	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos	DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SALAZAR COBO MARIA ISABEL
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	otros; (Obligatoria). Alimentos	académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría de curso. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
18:0 :0 a 19:0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS			
19:0 :0 a 20:0 :0			DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS				
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SANCHEZ VELEZ SILVIA JANNETH
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0		GERENCIA DE LA PRODUCCIÓN NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS				
8 :0 :0 a 9 :0 :0	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA EN ALIMENTOS	GERENCIA DE LA PRODUCCIÓN NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Colectivos de debate, criterios de evaluación e intercambio de experiencias de enseñanza) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
10:0 :0 a 11:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación en actividades de proyectos sociales, artísticos, productivos y empresariales de vinculación con la sociedad articulados a la docencia e innovación educativa. INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11:0 :0 a 12:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SANCHEZ VELEZ SILVIA JANNETH
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS		experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	GESTIÓN DE LA CALIDAD OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	GESTIÓN DE LA CALIDAD OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	GESTIÓN DE LA CALIDAD OCTAVO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. (Miembros de la Comisión General, Coordinador de Investigación, Coordinador de Vinculación Y Coordinador UPE.) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS			Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SANCHEZ VELEZ SILVIA JANNETH
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

17:0 :0 a 18:0 :0
18:0 :0 a 19:0 :0
19:0 :0 a 20:0 :0
20:0 :0 a 21:0 :0
21:0 :0 a 22:0 :0
22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SIMBAÑA AYO WALTER AURELIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO B Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO B Alimentos	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO B Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Gestión de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
9 :0 :0 a 10:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Gestión de Proyecto) Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
10:0 :0 a 11:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
11:0 :0 a 12:0 :0	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA	Diseño, dirección y ejecución de	Diseño, dirección y ejecución de	Participación y organización de		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SIMBAÑA AYO WALTER AURELIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	PRIMERO A Alimentos	PRIMERO A Alimentos	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
12:0 :0 a 13:0 :0	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO A Alimentos	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA PRIMERO A Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. Alimentos		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Gestión de Proyecto) Alimentos	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
15:0 :0 a 16:0 :0	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Principal, Ejecución de Proyecto) Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos	Difusión de resultados y beneficios sociales de la investigación, a través de publicaciones, producciones artísticas, actuaciones, conciertos, creación u organización de instalaciones y de exposiciones, entre otros. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (Redacción y publ Alimentos		
16:0 :0 a 17:0 :0							
17:0 :0 a 18:0 :0							
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SIMBAÑA AYO WALTER AURELIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE SIMBAÑA AYO WALTER AURELIO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

22:0 :0 a 23:0 :0

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE VARGAS LOPEZ JOSE HOMERO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0	DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA		
8 :0 :0 a 9 :0 :0	DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
9 :0 :0 a 10 :0 :0	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10 :0 :0 a 11 :0 :0	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Coordinador Subrogante, Gestión de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS		
11 :0 :0 a 12 :0 :0	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO A	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO B	Diseño, dirección y ejecución de	Diseño, dirección y ejecución de	Participación y organización de		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE VARGAS LOPEZ JOSE HOMERO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

	INGENIERIA EN ALIMENTOS	INGENIERIA EN ALIMENTOS	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección y tutoría de trabajos para la obtención del título, con excepción de tesis doctorales o de maestrías de investigación. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0		Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
15:0 :0 a 16:0 :0		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	Diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación básica, aplicada, tecnológica y en artes, que supongan creación, innovación, difusión y transferencia de los resultados obtenidos. (Ejecución) (Docente Investigador, Ejecución de Proyecto) INGENIERIA EN ALIMENTOS	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		
16:0 :0 a 17:0 :0	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS						
17:0 :0 a 18:0 :0	BIOLOGÍA GENERAL SEGUNDO B						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE VARGAS LOPEZ JOSE HOMERO
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018

	INGENIERIA EN ALIMENTOS						
18:0 :0 a 19:0 :0							
19:0 :0 a 20:0 :0							
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)

Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE VEGA PEREZ JOSE GEOVANNY
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

HORARIO DE TRABAJO DEL PERSONAL ACADEMICO							
HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
7 :0 :0 a 8 :0 :0							
8 :0 :0 a 9 :0 :0		Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). Biotecnología					
9 :0 :0 a 10:0 :0	DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	SIMULACIÓN DE PROCESOS DE ALIMENTOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
10:0 :0 a 11:0 :0	DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES OCTAVO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA		
11:0 :0 a 12:0 :0	SIMULACIÓN DE PROCESOS DE ALIMENTOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA EN ALIMENTOS		
12:0 :0 a 13:0 :0	SIMULACIÓN DE PROCESOS DE ALIMENTOS NOVENO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). Biotecnología	Participación y organización de colectivos académicos de debate, capacitación o intercambio de experiencias de enseñanza. Reunión de área Obligatoria. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
13:0 :0 a 14:0 :0							
14:0 :0 a 15:0 :0	TIC'S PRIMERO B Biotecnología	SIMULACIÓN DE PROCESOS NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		TIC'S PRIMERO B Biotecnología		
15:0 :0 a 16:0 :0	TIC'S PRIMERO B Biotecnología	Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO B INGENIERIA EN ALIMENTOS		TIC'S PRIMERO B Biotecnología		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
HORARIO DE TRABAJO DE VEGA PEREZ JOSE GEOVANNY
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS
PERIODO ACADEMICO SEPTIEMBRE / 2017 - FEBRERO / 2018**

16:0 :0 a 17:0 :0		Otras actividades de gestión relacionadas con los procesos académicos ordinarios de la institución INGENIERIA EN ALIMENTOS	DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Orientación y acompañamiento a través de tutorías presenciales o virtuales, individuales o grupales. Tutoría académica (Obligatoria). INGENIERIA BIOQUÍMICA	Preparación y actualización de clases, seminarios, talleres, entre otros; (Obligatoria). INGENIERIA EN ALIMENTOS		
17:0 :0 a 18:0 :0			DIBUJO APLICADO A LA INGENIERÍA SEGUNDO A INGENIERIA EN ALIMENTOS	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA BIOQUÍMICA	Dirección, tutorías, seguimiento y evaluación de prácticas y pasantías profesionales. INGENIERIA BIOQUÍMICA		
18:0 :0 a 19:0 :0	OPTIMIZACIÓN ECONÓMICA SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		SIMULACIÓN DE PROCESOS NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA	OPTIMIZACIÓN ECONÓMICA SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS			
19:0 :0 a 20:0 :0	OPTIMIZACIÓN ECONÓMICA SEXTO A INGENIERIA EN ALIMENTOS		SIMULACIÓN DE PROCESOS NOVENO A INGENIERIA BIOQUÍMICA				
20:0 :0 a 21:0 :0							
21:0 :0 a 22:0 :0							
22:0 :0 a 23:0 :0							

**DRA. MAYRA PAREDES
SUBDECANO(A)**

**Ing. MSc. Carlos Moreno Miranda
COORDINADOR DE CARRERA**