MINUTA 05-2025. CPL FCN			
Fecha:	04 de abril del 2025	Hora:	13:00 horas
Lugar:	**Plataforma:** ZOOM **ID de reunión:** 826 9486 4713 **Código de acceso:** 658754 **Enlace:** https://us02web.zoom.us/j/86898206133?pwd=516XMVIddj0IAh6Y0Lbzl3gtNpslDw.1		

ASISTENTES

ADMINISTRATIVOS.

1. Dr. José Guadalupe Gómez Soto, Director de la FCN.
2. Mtra. Kruskaia Karenia Caltzontzin Fernández, Secretaria Académica de la FCN.
3. C. Erika Vargas Perusquía, Secretaria Administrativa de la FCN.
4. Dr. Roberto Augusto Ferríz Martínez, Jefe de Investigación y Posgrado FCN
5. Mtro. Israel Ugalde Villanueva, Responsable de Vinculación y Extensión de la FCN
6. Lic. Daniela Olvera Sánchez, Responsable del Área de Planeación de la FCN.
7. Lic. Ramiro Cornejo Mendoza, Asesor Jurídico de la FCN.

RODES

1. C. Erika Vargas Perusquía, RODES.

COORDINADORES DE PROGRAMAS EDUCATIVOS Y CAMPUS.

1. Dr. Israel Gustavo Carrillo Ángeles, Coordinador de la Licenciatura en Biología.
2. Mtra. Rosario Fátima Cervantes Iturriaga, Coordinadora de la Licenciatura en Nutrición.
3. Dra. Bertha Isabel Carvajal Gamez, Coordinadora de la Licenciatura en Microbiología.

4. Dr. Konigsmar Escobar García, Coordinador de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia.
5. Dr. Octavio Roldán Padrón, Coordinador de la Licenciatura en Producción Agropecuaria Sustentable.
6. Dr. Raciel Cruz Elizalde, Coordinador de la Maestría en Ciencias Biológicas.
7. Dr. Jorge Luis Chávez Servin, Coordinador de la Maestría en Ciencias de la Nutrición Humana.

LÍDERES DE CUERPOS ACADÉMICOS

1. Dr. Aurelio Guevara Escobar, líder del Cuerpo Académico Biología y Aprovechamiento de la Fauna (BAF).
2. Dra. María del Carmen Mejía Vázquez, Lider del Cuerpo Académico Investigación Interdisciplinaria en Biomedicina (IIB).
3. Dr. Fidel Landeros Jaima, Líder del Cuerpo Académico Biotecnología y Sanidad Vegetal (BSV).

INVITADOS

4. MTI. Laura Arizmendi Olguin, responsable del departamento de Control de Calidad FCN.

ORDEN DEL DÍA

1. Lista de asistencia.
2. Aprobación del acta anterior.
3. Costos para los cursos propedéuticos para el periodo 2025-2, 2026-1 y 2026-2:
    a. Licenciatura en Biología
    b. Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia

c. Licenciatura en Nutrición

4. Información sobre el "Oficio SCO-AE/107/2025 Sobre la Auditoría N° 1519 ASF".
5. Acuerdos de la reunión con Secretaría Administrativa UAQ sobre la circular SAD/CIR/003-25. Productos para adquirir mediante solicitud de gasto (pago de material de laboratorio).
6. Circular 001-2025 ALIMENTOS y la CIRCULAR 002-2025 ALIMENTOS.
7. Resultados de Auditoría Externa 2025 para renovar la certificación de la Norma ISO 2025: 2015.
8. Asuntos generales.

ACUERDOS

CPLFCN-25/05/01. Se aprobó la Minuta 04-2025 correspondiente a la sesión del 19 de marzo de 2025, por unanimidad.

CPLFCN-25/05/02. Se aprobaron los costos para los cursos propedéuticos para el periodo 2025-2, 2026-1 y 2026-2:

a. Licenciatura en Biología
b. Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia
c. Licenciatura en Nutrición

Se adjunta información y cuadro resumen de costos (Anexo I).

CPLFCN-25/05/03. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto presentó el oficio Oficio SCO-AE/107/2025 Sobre la Auditoría N° 1519 ASf" (Anexo II) donde se expuso que derivado de resultados auditoría, se ha observado a la UAQ reportar los controles de asistencia del personal docente. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto señala que anteriormente ya se había observado este punto en la UAQ, pero particularmente en la FCN se han

considerado las actividades específicas de los docentes, como las salidas de campo o prácticas. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto invita a los coordinadores a sensibilizar en el tema a los docentes para que cumplan de manera responsable con su jornada laboral y horas de docencia frente a grupo. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto sugiere que se puedan esbozar algunas alternativas para que esta medida no se perciba como punitiva o fiscalizadora.

Algunas de las alternativas que se señalan son:

1. Llevar una bitácora docente
2. Que los profesores informen debidamente y por los medios oficiales, a los coordinadores ante su ausencia por alguna actividad extra, señalando las alternativas para el grupo ante la pérdida de clase, por ejemplo: si intercambiará horas con algún docente, si se aplicarán exámenes, si habrá tareas para realizar en clase, si se dejarán contenidos a los alumnos para trabajarlos en su ausencia, etc.

El Dr. Israel Gustavo Carrillo Ángeles indica que hay casos de docentes a quienes se ha identificado de manera puntual que no cumplen debidamente con sus horas de clase, siendo esta una situación recurrente con algunos docentes, lo cual genera descontento por parte de los alumnos. El Dr. Israel Gustavo Carrillo Ángeles menciona que él ha invitado a los alumnos a levantar quejas formales ante estas situaciones para así formar un precedente sobre el tema.

Se coincidió en la necesidad de mejorar la comunicación sobre las ausencias de docentes y se sugirió la creación de un mecanismo flexible para el control de asistencia, incluyendo un buzón de quejas anónimas. Se pone a consideración también el tema de las horas que se invierten en la preparación de clase o revisión de tareas fuera del horario laboral, pues

estas horas no quedarían consideradas en mecanismos como el reloj checador o las bitácoras. El Dr. Roberto Agusto Ferriz Martínez destacó la importancia de un registro de asistencia para académicos con funciones administrativas, pues hay ocasiones en las que las actividades se sobreponen y eso dificulta la asistencia a clase o la asistencia a las actividades administrativas. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto sugirió que se realice un comunicado a la comunidad docente para recordarles su compromiso con las actividades, enfatizando que no se busca implementar un nuevo sistema, sino mejorar la comunicación y la responsabilidad. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto se encargará de elaborar un borrador de dicho comunicado.
CPLFCN-25/05/04. La C. Erika Vargas Perusquía comunicó los acuerdos de la reunión con Secretaría Administrativa UAQ sobre la circular SAD/CIR/003-25: Productos para adquirir mediante solicitud de gasto, en dónde indicó que se llegó a un acuerdo con la Secretaría Administrativa para facilitar la compra de insumos específicos mediante solicitudes de gasto. La C. Erika Vargas Perusquía indica que se podrán realizar compras directas de productos químicos y farmacéuticos, y se contempla la creación de contratos genéricos con proveedores para agilizar el proceso. Además, se está preparando una base de datos de materiales que podrían ser utilizados en general.
CPLFCN-25/05/05. Se presentó la Circular 001-2025 ALIMENTOS y la CIRCULAR 002-2025 ALIMENTOS, en donde se discutieron los cambios en la oferta de productos en la cafetería, buscando cumplir con normativas de salud. (Anexo III)

El Dr. José Guadalupe Gómez Soto destacó la necesidad de manejar adecuadamente la implementación del acuerdo federal sobre productos alimenticios en la Facultad. La Mtra. Rosario de Fátima Cervantes Iturriaga mencionó que tras la ley, se han retirado productos ultra procesados de la cafetería y que se está trabajando con los proveedores para reestructurar la oferta alimentaria, pues la intención no es afectar a los proveedores ni a otras personas que venden sus productos en el campus. La Mtra. Rosario de Fátima Cervantes Iturriaga comenta que se está trabajando en la propuesta de capacitación tanto para el personal de cafetería como para los alumnos con emprendimientos.

El Dr. Jorge Luis Chavez Servin sugirió la necesidad de mejorar la infraestructura de la cafetería, planteando la posibilidad de convertirla en un comedor. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto coincidió en que la infraestructura ha sido un problema recurrente y solicitó apoyo para desarrollar una propuesta arquitectónica y que posteriormente la Dirección de Obras pueda atender esta solicitud. La Mtra. Rosario de Fátima Cervantes Iturriaga agregó que los estudiantes han realizado croquis que podrían ayudar en el proceso de mejora.

El Dr. Konisgmar Escobar García pregunta cómo se dará este proceso en Campus Amazcala, pues se planea que los primeros semestres de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia se impartan allá, de forma que se requiere un servicio de cafetería que pueda cubrir esa demanda. Por otro lado indica que es difícil encontrar proveedores para ese campus y que quienes actualmente brindan los servicios no están capacitados para cumplir con la normativa. El Dr. Konigsmar Escobar García señala también un problema de infraestructura en la cafetería del Campus Amazcala pues la cafetería actual no cuenta con las condiciones necesarias.

El Dr. José Guadalupe Gómez Soto propone una reunión con la Mtra. Rosario Fátima Cervantes Iturriaga para llegar a acuerdos sobre cómo implementar estos cambios en el Campus Amazcala. El Dr. José Guadalupe Gómez Soto señala también que en Campus

Amazcala y en los huertos de la Facultad hay potencial para generar vínculos comerciales y que algunos de los productos que se ofrezcan en la cafetería de Campus Juriquilla provengan de estos espacios.
CPLFCN-25/05/06. La MTI. Laura Arizmendi informó sobre la auditoría externa realizada para la recertificación de la facultad, donde se auditaron cinco procesos con resultados positivos. Agradeció el esfuerzo conjunto de todos los coordinadores y responsables, resaltando la sinergia con la alta dirección. Se mencionó que el nivel de madurez del sistema de gestión de calidad es de nivel 3, lo que indica un compromiso con la mejora continua. Se adjunta reporte (Anexo IV).
CPLFCN-25/05/07. La Lic. Daniela Olvera Sánchez, Responsable de Planeación pide a las coordinaciones que aún están pendientes de la entrega de los informes que les fueron requeridos, puedan enviar su información lo antes posible.
CPLFCN-25/05/08. Se acordó finalizar la sesión 05 del año 2025 del Comité de Planeación FCN correspondiente al 04 de Abril del 2025.

Atentamente
"Salud, Naturaleza y Sustentabilidad"

Dr. José Guadalupe Gómez Soto
Director de la Facultad de Ciencias Naturales

CUADRO RESUMEN DE COSTOS MIN 05-2025

Producto/Servicio	Cuotas	Vigencia	Observaciones
COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN BIOLOGÍA a. ASPIRANTES PAGO ÚNICO	**COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN BIOLOGÍA** a. $5,000.00	**PROPEDÉUTICO LICENCIATURA EN BIOLOGÍA** 2025-2 2026-1	LOS PAGOS SON EN MONEDA NACIONAL.
COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA a. ASPIRANTES PAGO ÚNICO	**COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA** a. $5,800.00	**PROPEDÉUTICO LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA** 2025-2 2026-1	LOS PAGOS SON EN MONEDA NACIONAL.
COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN a. ASPIRANTES PAGO ÚNICO	**COSTOS DE CURSOS PROPEDÉUTICOS A LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** a. $5,000.00	**PROPEDÉUTICO LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** 2025-2 2026-1	LOS PAGOS SON EN MONEDA NACIONAL.

FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS Y PRODUCTOS

1. Nombre del servicio o producto
Costos de cursos propedéuticos a la Licenciatura en Biología
2. Programa educativo al que pertenece
Licenciatura en Biología
3. Descripción de los servicios y productos
Costos para los cursos propedéuticos para el periodo **2025-2, 2026-1 y 2026-2.** Responsable: Dra. Rosalinda González Santos Contacto: propebiologia@uaq.mx ; rosalinda.gonzalez@uaq.mx
4. Detalles de pago y costos *Detallar si los servicios como cursos, diplomados, talleres, etc. incluyen pago total, inscripción, número de parcialidades para público en general y para comunidad UAQ. Indicar en cada caso fecha límite de pago*
Pago único aspirantes. No hay parcialidades Costo: $5,000.00 No hay costo por inscripción al curso propedéutico *Fondo: 1102* *Programa: 10802150* *Ures: 0312*
5. Periodo de curso o servicio *Especificar fecha de inicio y fecha de fin*
2025-2, 16 de junio del 2025 al 11 de diciembre del 2025 **2026-1 01 de enero de 2026 al 12 de junio del 2026** **2026-2 15 de junio de 2026 al 11 de diciembre de 2026**
6. Justificación de los costos

Todos los ingresos generados por los cursos propedéuticos serán utilizados para la realización de las actividades operativas del programa, apoyos a docentes y estudiantes.
7. Población a la que van dirigidos los servicios y productos
A todos los aspirantes que cumplan con los prerrequisitos para ingresar al programa académico de Licenciatura.
8. Destino que tendrán los ingresos percibidos *Especificar cuenta, a la que se destinarán los recursos, en caso de no indicarlas, se tomará la cuenta del Programa Educativo al que pertenece. Especificar URES y fondo.*
Se aplicará el porcentaje a la cuenta del programa, apoyos económicos a estudiantes en estancias, movilidades viáticos, participación en congresos.
9. Costo comunidad UAQ *Indicar, si es el caso, el costo a la comunidad universitaria y al público en general*
No aplica
10. Descuentos *Describir si serán autorizados descuentos, becas, etc. y las condiciones bajo las cuales se podrán obtener. Especificar el procedimiento a seguir para obtenerlos.*
Se podrá realizar exención de pago, **únicamente a trabajadores o hijos de trabajadores,** a consideración de la Dirección. No hay un número específico de apoyos.

*No debe eliminarse ninguna fila, en caso de no requerirse, escribir la leyenda ***No aplica***

FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS Y PRODUCTOS

1. Nombre del servicio o producto
Costos de cursos propedéuticos a la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia
2. Programa educativo al que pertenece
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia
3. Descripción de los servicios y productos
Costos para los cursos propedéuticos para el periodo **2025-2, 2026-1 y 2026-2.** Responsable: Lic. Gabriela Nayelly Maya León Contacto: prope.veterinaria@uaq.mx
4. Detalles de pago y costos *Detallar si los servicios como cursos, diplomados, talleres, etc. incluyen pago total, inscripción, número de parcialidades para público en general y para comunidad UAQ. Indicar en cada caso fecha límite de pago*
Pago único aspirantes. No hay parcialidades Costo: $5,800.00 No hay costo por inscripción al curso propedéutico *Fondo: 1102* *Programa: 10802150* *Ures: 0342*
5. Periodo de curso o servicio *Especificar fecha de inicio y fecha de fin*
2025-2, 16 de junio del 2025 al 11 de diciembre del 2025 **2026-1 01 de enero de 2026 al 12 de junio del 2026** **2026-2 15 de junio de 2026 al 11 de diciembre de 2026**
6. Justificación de los costos

Todos los ingresos generados por los cursos propedéuticos serán utilizados para la realización de las actividades operativas del programa, apoyos a docentes y estudiantes.
7. Población a la que van dirigidos los servicios y productos
A todos los aspirantes que cumplan con los prerrequisitos para ingresar al programa académico de Licenciatura.
8. Destino que tendrán los ingresos percibidos *Especificar cuenta, a la que se destinarán los recursos, en caso de no indicarlas, se tomará la cuenta del Programa Educativo al que pertenece. Especificar URES y fondo.*
Se aplicará el porcentaje a la cuenta del programa, apoyos económicos a estudiantes en estancias, movilidades viáticos, participación en congresos.
9. Costo comunidad UAQ *Indicar, si es el caso, el costo a la comunidad universitaria y al público en general*
No aplica
10. Descuentos *Describir si serán autorizados descuentos, becas, etc. y las condiciones bajo las cuales se podrán obtener. Especificar el procedimiento a seguir para obtenerlos.*
Se podrá realizar exención de pago, **únicamente a trabajadores o hijos de trabajadores,** a consideración de la Dirección. No hay un número específico de apoyos.

*No debe eliminarse ninguna fila, en caso de no requerirse, escribir la leyenda ***No aplica***

FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS Y PRODUCTOS

1. Nombre del servicio o producto
Costos de cursos propedéuticos a la Licenciatura en Nutrición
2. Programa educativo al que pertenece
Licenciatura en Nutrición
3. Descripción de los servicios y productos
Costos para los cursos propedéuticos para el periodo **2025-2, 2026-1 y 2026-2.** Responsable: Mtra. Elsa Fernanda Chávez Alabat Contacto: propenut@uaq.mx
4. Detalles de pago y costos *Detallar si los servicios como cursos, diplomados, talleres, etc. incluyen pago total, inscripción, número de parcialidades para público en general y para comunidad UAQ. Indicar en cada caso fecha límite de pago*
Pago único aspirantes. No hay parcialidades Costo: $5,000.00 No hay costo por inscripción al curso propedéutico *Fondo: 1102* *Programa: 10802150* *Ures: 0322*
5. Periodo de curso o servicio *Especificar fecha de inicio y fecha de fin*
2025-2, 16 de junio del 2025 al 11 de diciembre del 2025 **2026-1 01 de enero de 2026 al 12 de junio del 2026** **2026-2 15 de junio de 2026 al 11 de diciembre de 2026**
6. Justificación de los costos

Todos los ingresos generados por los cursos propedéuticos serán utilizados para la realización de las actividades operativas del programa, apoyos a docentes y estudiantes.
7. Población a la que van dirigidos los servicios y productos
A todos los aspirantes que cumplan con los prerrequisitos para ingresar al programa académico de Licenciatura.
8. Destino que tendrán los ingresos percibidos *Especificar cuenta, a la que se destinarán los recursos, en caso de no indicarlas, se tomará la cuenta del Programa Educativo al que pertenece. Especificar URES y fondo.*
Se aplicará el porcentaje a la cuenta del programa, apoyos económicos a estudiantes en estancias, movilidades viáticos, participación en congresos.
9. Costo comunidad UAQ *Indicar, si es el caso, el costo a la comunidad universitaria y al público en general*
No aplica
10. Descuentos *Describir si serán autorizados descuentos, becas, etc. y las condiciones bajo las cuales se podrán obtener. Especificar el procedimiento a seguir para obtenerlos.*
Se podrá realizar exención de pago, **únicamente a trabajadores o hijos de trabajadores,** a consideración de la Dirección. No hay un número específico de apoyos.

*No debe eliminarse ninguna fila, en caso de no requerirse, escribir la leyenda ***No aplica***

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA

ANEXO II

Centro Universitario, 27 de marzo de 2025
SCO-AE/107/2025

ASUNTO: Se requiere información
Auditoría No. 1590 ASF

Dr. Gómez Soto José Guadalupe
Director de la Facultad de Ciencias Naturales
Presente:

Con fundamento en los artículos 3, 6, 11, 13, 14, 16, 17, 90, 101, 102, 116 fracción V, del Estatuto Orgánico de la Universidad Autónoma de Querétaro, le hago de su conocimiento lo siguiente:

La Auditoría Superior de la Federación ha notificado el inicio de la auditoría **No. 1590 con título "Recursos del Gasto Federalizado Transferidos a las Universidades Públicas Estatales",** que tiene por objetivo fiscalizar que la gestión y el cumplimiento administrativo, legal y financiero de los recursos del gasto federalizado transferido a la universidad mediante los distintos programas presupuestarios susceptibles de fiscalización, para el Ejercicio Fiscal 2024, es por lo antes expuesto y con la finalidad de dar cumplimiento al requerimiento de información que se le solicita de su valioso apoyo para atender lo siguiente:

D. INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS SERVICIOS PERSONALES

22. Para la confirmación de asistencia de personal, informe el procedimiento, sistema o forma de control de asistencia utilizado por la universidad.

En caso de que la universidad cuente con un registro de asistencia electrónico o biométrico, proporcionar la normatividad vigente para el registro de asistencia y en su caso el manual del usuario del sistema; asimismo, presentar en formato .PDF y Excel el reporte del registro electrónico o biométrico utilizado para el control y registro de asistencia generado por el mismo sistema, así como los listados del personal exento de registro de asistencia por el período de enero a diciembre de 2024.

Lo anterior deberá ser entregado en esta Secretaría, a más tardar el **día martes 31 de marzo del 2025 en medio magnético (CD, DVD o USB)** con el objeto de cumplir en tiempo y forma con el requerimiento de la autoridad.

Sin más por el momento quedo atenta, para cualquier duda y/o aclaración.

Agradezco su atención y sin otro particular, le envió un cordial saludo.

Atentamente
"Educo en la verdad y en el honor"

Mtra. E. Denisse Contreras Ortiz
Secretaria de la Contraloría

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
23 MAR 2025
RECIBIDO
DIRECCIÓN

c.c.p. Archivo
EDCO/att/dmS

ANEXO III

Centro Universitario, 31 de marzo de 2025.
001/2025/SVSU

CIRCULAR

A: TODA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA DE LA UAQ, PROVEEDORES, VISITANTES

Por medio de la presente les envío un cordial saludo, asimismo aprovecho la ocasión para informarles que, a partir de este sábado **29 de marzo de 2025** entró en vigor en México la ***prohibición de venta y promoción de comida chatarra*** en todas las escuelas del país, como parte del programa "Vida Saludable" impulsado por el gobierno federal.

Derivado de lo anterior, se enlistan los alimentos que **PUEDEN VENDERSE** en cafeterías, estanquillos, oxxitos, puestos fijos, puestos móviles, explanadas, pasillos, oficinas o salones dentro de las instalaciones de la UAQ; así como, los alimentos que **SE PUEDEN OFRECER** en brunch o coffee break:

Verduras: jícama, pepino, zanahoria, acelga, apio, berro, betabel, brócoli, calabacita, calabaza (amarilla, criolla, verde, de Castilla), champiñón, chayote, col (blanca y morada), coliflor, ejote, espinaca, flores comestibles: de calabaza, izote y maguey, germinados, elote, haba, hoja santa (nomo, acuyo, tlanepa), huazontle, huitlacoche, jitomate, lechuga, nabo, nopales, papaloquelite, pimiento, poro, quelites, quintolines, rábano, romeritos, verdolagas, limón, chile piquín.

Ejemplos

Tlacoyo de nopales: relleno de requesón, ensalada de nopales cocidos, cebolla y jitomate al gusto (preparar sin manteca ni aceite).

Torta de frijoles: 1 bolillo chico, 1 rebanada de queso panela, 1 cucharada de frijoles cocidos y machacados, verduras al gusto.

Frutas: sandía, melón, naranja, mango, piña, papaya, tuna, plátano, uvas, manzana, arándanos, capulín, carambolo, cereza roja, chabacano, chicozapote, chirimoya, ciruela, coco, dátil, durazno, frambuesa, fresa, frutas secas o deshidratadas, granada, guanábana, guayaba, higo, kiwi, berenjena, lima, mamey, mandarina, naranja china, maracuyá, nanche, níspero, pera, pitahaya, tamarindo, tejocote, toronja, xoconostle, zapote, zarzamora, xoconostle.

Elote / esquites con limón.
Palomitas naturales
Pasitas
Alegrías (obleas con pepitas)
Yogur natural, sin sellos o leyendas
Cacahuates con cáscara.
Habas enchiladas
Palitos de verduras
Paletas picositas

Para beber: Agua simple potable, agua de fruta (sin azúcar), pozol, atole, champurrado.
Jicaletas
Paletas de mango
Gelatina de frutas (gelatina sin azúcar, ni endulcorantes).
Mezcla de semillas (pasitas, semillas de girasol, calabaza tostadas y cacahuates)
Frutas deshidratadas combinadas con nueces, cacahuates y pepitas tostadas.
Elotes hervidos o esquites con limón y chile piquín.
Verdura rallada
Manzana con canela
Yogur (natural, sin azúcar) con fruta
Botanas sanas (mezcla de habas, chícharos y garbanzos tostados, agrega chile piquín en polvo).
Verduras crujientes (botanas de camote, zanahoria o betabel horneados)

Torta de pollo: 1 bolillo chico, 50 g de carne de pollo deshebrada, 1 rebanada de aguacate, salsa pico de gallo al gusto.

Enfrijoladas: Frijol, tortilla de maíz 2 piezas, queso fresco, cebolla al gusto.

Tostadas horneadas de nopales (2 piezas): nopal, frijol, lechuga, tomate, cebolla, cilantro, sal, queso fresco.

Quesadilla: 1 tortilla de maíz, 50 g de requesón mezclado con 50 g de verduras cocidas.

Brochetas de frutas

Maíz tostado (cuando se infla al vapor, se obtiene una botana baja en grasa, pero rica en fibra, minerales y proteínas).

Palomitas de maíz (sin aceite ni mantequilla, ni sal)

Tostadas de frijol (frijoles cocidos y machacados con un poquito de queso).

Tostadas horneadas con aguacate, cebolla, jitomate y cilantro.

Alegrías de amaranto (no industrializadas).

Estos refrigerios y botanas saludables cumplen con los nuevos lineamientos y acciones de Vida Saludable en las escuelas.

Con el fin de evitar sanciones, es crucial ofrecer alimentos saludables en nuestras instalaciones y, al mismo tiempo, evitar la venta de productos ultraprocesados.

Me despido no sin antes agradecer su apoyo para que en equipo sumemos esfuerzos en beneficio de la salud y bienestar de la comunidad universitaria en pro de un estilo de vida saludable.

ATENTAMENTE
"Educo en la Verdad y en el Honor"

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN Y SERVICIOS UNIVERSITARIOS

Dra. María Antonieta Mendoza Ayala
Secretaria

Centro Universitario, 31 de marzo de 2025.
001/2025/SVSU

CIRCULAR

A: TODA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA DE LA UAQ, PROVEEDORES, VISITANTES

Por medio de la presente les envío un cordial saludo, asimismo aprovecho la ocasión para informarles que, a partir de este sábado **29 de marzo de 2025** entró en vigor en México la ***prohibición de venta y promoción de comida chatarra*** en todas las escuelas del país, como parte del programa "Vida Saludable" impulsado por el gobierno federal.

Solicito del valioso apoyo de **TODA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA, PROVEEDORES, VISITANTES** para dar cumplimiento a lo dispuesto en:

1) *El ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del sistema educativo nacional.*
2) *La Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria*

Derivado de lo anterior, se enlistan los alimentos que **NO PUEDEN VENDERSE** en cafeterías, estanquillos, oxxitos, puestos fijos, puestos móviles, explanadas, pasillos, oficinas o salones dentro de las instalaciones de la UAQ:

- Cacahuate frito y con sal añadida
- Flanes
- Jugos de caja, néctares, refrescos o bebidas gasificadas
- Pizza
- Chicharrones de cerdo y de harina
- Crema entera o media crema
- Aguas de sabor industrializadas
- Nachos con queso
- Hamburguesas
- Dulces o golosinas
- Fritura de harina
- Leches saborizadas
- Botanas industrializadas
- Paletas o helados de crema
- Alimentos y bebidas con sellos de advertencia o leyendas en el empaque
- Alimentos o bebidas que incluyen en su preparación ingredientes con sellos o leyendas de advertencia
- Donas
- Hot dog
- Pasteles
- Frutas en almíbar
- Papas fritas
- Cueritos
- Alimentos fritos
- Alimentos y bebidas sueltos o a granel que, en su empaque original, tenían sellos o leyendas de advertencia

Deseando contar con su amable apoyo y esperándoles en las capacitaciones que se ofrecerán con respecto al ACUERDO y NOM-051, me despido no sin antes agradecer su apoyo para que en equipo sumemos esfuerzos en beneficio de la salud y bienestar de la comunidad universitaria en pro de un estilo de vida saludable.

ATENTAMENTE
"Educo en la Verdad y en el Honor"

Dra. María Antonieta Mendoza Ayala
Secretaria

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN Y SERVICIOS UNIVERSITARIOS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

Resultados de Auditoría Externa 2025

Para renovar la certificación de la Norma ISO 9001:2015

Realizada del 10 al 14 de marzo de 2025

UAQ | CRECER EN LA DIVERSIDAD

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

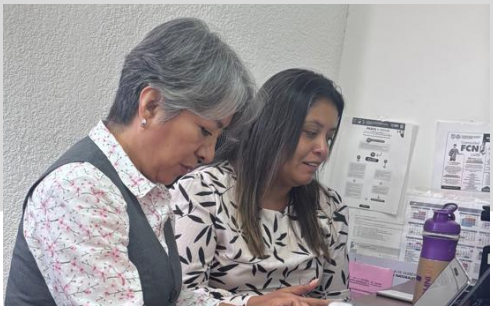
Auditoria Externa a nuestra Facultad: Jueves 13-Marzo- 2025

RESPONSABLES DE PROCESOS CERTIFICADO EN ISO 9001:2015 DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES			
	PROCESO CERTIFICADO EN ISO 9001:2015	RESPONSABLE	CAMPUS
	Evaluación docente	M.C. Kruskaia Karenia Caltzontzin Fernández	Juriquilla
	Admisión de nuevo ingreso	M.C. Kruskaia Karenia Caltzontzin Fernández Rosa Areli Coronel Alvarado	Juriquilla
	Inscripciones y reinscripciones Licenciaturas		Juriquilla
	Titulaciones y obtención de grado Licenciaturas		Juriquilla
	Carga horaria Licenciaturas	LI. Pedro Flores Rivera	Juriquilla
	Seguimiento de egresados	MCE. Claudia Hernández Loredo	Juriquilla
	Activo fijo	Quim. Julio Cesar Tondopó Rodríguez	Juriquilla
	Becas	M.C. Ruth Mireles Sánchez	Juriquilla
	Posgrados: Carga Horaria Inscripciones y Reincripciones Titulaciones y Obtención de grado	María Fernanda Piña Hernandez	Juriquilla
	Servicio Social del Area de la Salud Lic. en Nutrición	Dra. Laura Regina Ojeda	Juriquilla
Servicio Social Universitario	Lic. en Medicina Veterinaria y Zootecnia	Dra. María Concepción Méndez Gómez Humaran	Juriquilla
Servicio Social Universitario	Lic. en Biología Lic. en Horticultura Ambiental	Mtro. José Alejandro Cabrera Luna	Juriquilla
Servicio Social Universitario	Lic. en Geografía Ambiental	Dr. Hugo Luna Soria	Aeropuerto
Servicio Social Universitario	Lic.en Microbiología	Dr. Diego Josimar Hernández Siva	Aeropuerto
Servicio Social Universitario	Lic. en Producción Agropecuaria Sustentable	Dra. Marcela Quiróz Sodi	Concá

- ✔ Agradecimiento a cada responsable por realizar y tener su CE con su Enmienda de Cambio Climático en OneDrive y valioso trabajo en la AE.
- ✔ Tomar capacitación individualmente y efectuar mejoras continuamente.
- ✔ Realizar encuestas de retroalimentación e implementar acciones descritas en su diagrama de Ishikawa.
- ✔ Actualizar cambios solicitados por calidad UAQ.
- ✔ Agradecimiento AD por apoyo a implementación de Enmienda Cambio Climático.
- ✔ Gracias a calidad UAQ por su acompañamiento y

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

La retroalimentación a los 5 procesos auditados es: *POSITIVA*



Conclusiones de auditoría

Applus certification

Informe de Auditoría Multisitios

9. Conclusiones de auditoria

Análisis de la auditoria relacionado al Sistema de Gestión	
Fortalezas	**Oportunidades de mejora**
El compromiso de los responsables de cada proceso con el SGC.	Terminar de definir los rangos sobre los cuales se tomarán acciones a implementar en los riesgos identificados.
Apertura para la realización de la auditoría	Trabajar con todas las áreas para que realicen una detección de riesgos acorde a sus procesos.
La empresa cuenta con una estructura documental para el SGC.	Implementar mantenimiento preventivo a la infraestructura.
Información ordenada y accesible	Asegurar el acceso al proceso de capacitación de todas las evidencias de la competencia del personal administrativo
Están trabajando para implementar ISO 21001	Terminar de definir en la evaluación de proveedores los criterios para excelente, bueno, regular y deficiente.
El equipo de la Coordinación de Calidad muy joven y con ganas de aprender.	Revisar que todos los formatos tengan sus campos registrados, ejemplo el formato para registrar a los alumnos que realizaron su evaluación docente y el cuestionario de calidad UAQ2024-2 No registran el nombre del docente y la causa de porque un alumno enlistado no realizo la evaluación (Uno de una muestra de 5 revisados)
Personal del SGC disponible y abierto a implementar mejoras.	Reforzamiento el llenado del diagrama de Ishikawa ya que no es clara la redacción del efecto y las causas del atraso en las firmas del formato de resguardo de activo fijo.
Una comunidad de alumnos amplia	Solicitar el apoyo de cada campus para el envío de los resguardos de activo fijo firmados
Personal Administrativo comprometido en sus actividades	Reforzar el enfoque basado en procesos y los indicadores de desempeño de los procesos (No sólo satisfacción del cliente).
	Revisar que procesos se generan en cada sitio (Campus y Bachilleres)
	Reforzar el trabajo en equipo de todos los responsables hacia el SGC
	Reforzar el entendimiento de los requisitos de la Norma ISO 9001:2015

UAQ | CRECER EN LA DIVERSIDAD

Nivel de madurez del Sistema de Gestión Capacidad para cumplir los requisitos aplicables y lograr los resultados esperados.	3

	Situación	Nivel de madurez
5	Las actividades y procesos se realizan y se revisan. Seguimientos, acciones y enfoque de mejora continua siempre presentes.	Sistema sobresaliente, eficiente y mejora continua
4	Las actividades y procesos se realizan y revisan, constante seguimiento y análisis de mejora. Y se toman acciones al respecto.	Sistema adecuado y eficiente
3	Las actividades y procesos se realizan y revisan, se presenta constante seguimiento y revisión para la mejora continua.	Sistema adecuado y eficaz
2	Las actividades y procesos se realizan totalmente y están documentados, mínimo seguimiento y revisión para la mejora continua.	Práctica elemental y reactiva
1	Las actividades y procesos se realizan total o parcialmente y sin documentación adecuada	Sin implementación y no adecuado

NOTA: Esta validación es conforme la evaluación realizada por el equipo auditor y derivada de las conclusiones de la Auditoría realizada.

Este documento es propiedad de Applus México, S.A. de C.V., su contenido es de carácter confidencial y su distribución está restringida al personal de Applus y sus clientes. Calle Lago Zúrich N°245 Int. 1501 y 1502, Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11529, Ciudad de México. Tel: (55) 9138 38 38.
Home page: www.appluscertification.com

6. **Informe de No Conformidades** (En caso de no presentarse No conformidades, **no** se requiere la firma del cliente y se debe tachar la sección)

Núm.	Redacción de las No Conformidades	Requisito	Tipo de hallazgo	Núm. De Sitio
1.	La norma ISO 9001:2015 establece que la organización debe determinar las cuestiones externas e internas que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su sistema de gestión de la calidad, considerando si el cambio climático es un tema relevante, al revisar el SGC, se menciona que estos factores son determinados por cada proceso en el FODA de su Carta Proceso en el documento de Carpeta ejecutiva F-109-03- Contexto, sin embargo, pese a que se tiene evidencia de las acciones tomadas para abordar el cambio, no están documentadas estas acciones en **todos los procesos**, ejemplos: • Proceso de admisión de la facultad de derecho del Campus Jalpa • Proceso Administración del sistema de gestión de calidad. • Mantenimiento y soporte técnico a equipo de TI • Seguridad (en actualización sus documentos) • Titulación y obtención de grado.	4.1	NCm	1 Centro Universitario, y 6 Campus Jalpa

✔ **Manual de Funciones FCN está liberado; y formado con:**
29 organigramas
203 Descripciones de puesto.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

Applus certification

INFORME DE AUDITORÍA MULTISITIOS

6. **Informe de No Conformidades** (En caso de no presentarse No conformidades, **no** se requiere la firma del cliente y se debe tachar la sección)

Núm.	Redacción de las No Conformidades	Requisito	Tipo de hallazgo	Núm. De Sitio
3.	Los riesgos determinados por la Universidad Autónoma de Querétaro se documentan en la carta Proceso F-109-03 la cual cuenta con el análisis de riesgos, en donde determinan las acciones implementadas para abordar estos riesgos y oportunidades en sus procesos, así como la forma de evaluar la eficacia de estas acciones, sin embargo, los procesos tienen documentados riesgos que no pertenecen a estos, no son claras las acciones implementadas y no se puede demostrar su eficacia, ejemplos: • Campus Juriquilla, **Facultad de informática**, proceso **Servicio Social**, Riesgo: Qué los alumnos desconozcan el % de créditos para iniciar su servicio social NR- 32, la matriz de riesgos tiene la actualización al año 2021 y no al 24-2 como corresponde al ciclo concluido y no presenta el registro de la evaluación del estatus del riesgo. • Campus Juriquilla, **Facultad de informática**, proceso **Evaluación docente**, Riesgo: Baja participación (alumnos) NR-200, se realizan las acciones correspondientes pero el resultado a 24-2 indica NR -200, aunque se menciona que ha bajado el riesgo, no se modificó la calificación. • **UAQ**, proceso **Carga Horaria**, riesgo: Errores de captura de los Secretarios académicos en las horas, NR- 54, no se pudo demostrar la eficacia de la acción tomada que es Consulta individual vía web de la carga horaria profesores. • **UAQ**, proceso **Evaluación docente**, riesgo: Qué el sistema no este actualizado, NR-100, no se pudo demostrar la eficacia de la acción tomada que es Reportes por correo y vía telefónica a las unidades a académicas, la cual es una acción correctiva en lugar de ser preventiva.	6.1	NC menor	1 Centro Universitario, y 5 Campus Juriquilla

Campus Juriquilla en nuestra FCN *cero* NC.