



SEMIS

DIRECCIÓN TÉCNICA

Bachillerato Tecnológico en Análisis y Tecnología de Alimentos

Componente de Formación Profesional
Modulo 5 “Calidad Nutricional y Toxicológica”
Submódulo Aseguramiento de la Calidad
4 horas/semana, 64 horas/semestre, 16 semanas

PEDTEC DD FP 36 04/04

Rev. 01/06

<http://www.dgeti.sep.gob.mx> e-mail: planesyprogramas@dgeti.sep.gob.mx



Elaboración del programa de estudio:

I.A. Dolores Rivera Hernández. (CETis N° 29), IBQ. Gregoria Gudelia Martínez García. (CETis N° 32), BIOL. Glen Salvador Mora Díaz Barriga (CETis N° 154), IQ. Daniel Cabello Santamaría. (CETis N° 167)

Asesoría pedagógica:

Guadalupe González Ayala y Josefina Salinas Avilés



ÍNDICE

Perfil Profesional	4
Presentación.....	5
Objetivos.....	6
Esquema de contenidos	7
Programas sintéticos	8
Equipo y material básico	11
La Didáctica centrada en el Aprendizaje.....	13
Sugerencias para elaborar el programa desarrollado o didáctico y planear las sesiones del curso	14
Referencias documentales	20
Directorio.....	22



PERFIL PROFESIONAL

Es un profesional de nivel medio que está capacitado para coordinar, supervisar y realizar pruebas analíticas en los procesos relacionados con la industria de la transformación de alimentos. Aplica técnicas y cumple normas de procedimientos, ambientales, sanitarias y de calidad. Contribuye a optimizar los recursos materiales y económicos. Aplica en su desempeño la nueva cultura laboral en la que se revalora al trabajador.

Al egresar es competente para incorporarse al mercado laboral del área gastronómica y de servicios como Hoteles, Restaurantes y Agencias de Servicios de Banquetes o continuar sus estudios a nivel superior.



PRESENTACIÓN

La DGETI en cumplimiento con las directrices de la Reforma Curricular para el Componente de Formación Profesional presenta el Programa de Estudios “Aseguramiento de la Calidad” del sexto semestre del Bachillerato Tecnológico en Análisis y Tecnología de Alimentos, con la finalidad de:

- Mejorar la calidad y pertinencia de los contenidos del Componente de Formación Profesional para que respondan efectivamente a las demandas del sector empresarial y social.
- Impulsar una reflexión del docente sobre su práctica para que aplique una didáctica centrada en el aprendizaje¹
- Promover que efectivamente se aplique la evaluación diagnóstica, continua y en todas ellas incluyendo la final consideren: conocimientos, habilidades y actitudes y no se limite a sólo a la aplicación de un examen, sino que incluya la demostración práctica y la elaboración de productos.
- Aprovechar las NTCL como referencia porque son el resultado del trabajo realizado con el sector productivo.

Todo ello contribuirá a que los egresados puedan, si así lo desean, incorporarse al sector productivo y/o de servicios con mayores elementos. En este sexto semestre, el Componente de Formación Tecnológica se integrara por tres submódulos: Toxicología, Nutrición y Aseguramiento de la Calidad, que se cursarán simultáneamente. El primero proporciona los conocimientos necesarios para evitar incluir en las dietas alimentos nocivos al organismo, con el segundo, se pretende elaborar dietas adecuadas que garanticen la salud del individuo y el tercero proporciona las bases para identificar alimentos de calidad.

¹ Revisar Propuesta Didáctica de la EBC-DGETI. Julio del 2002
PEDTEC DD FP 36 04/04



OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL DEL SUBMÓDULO

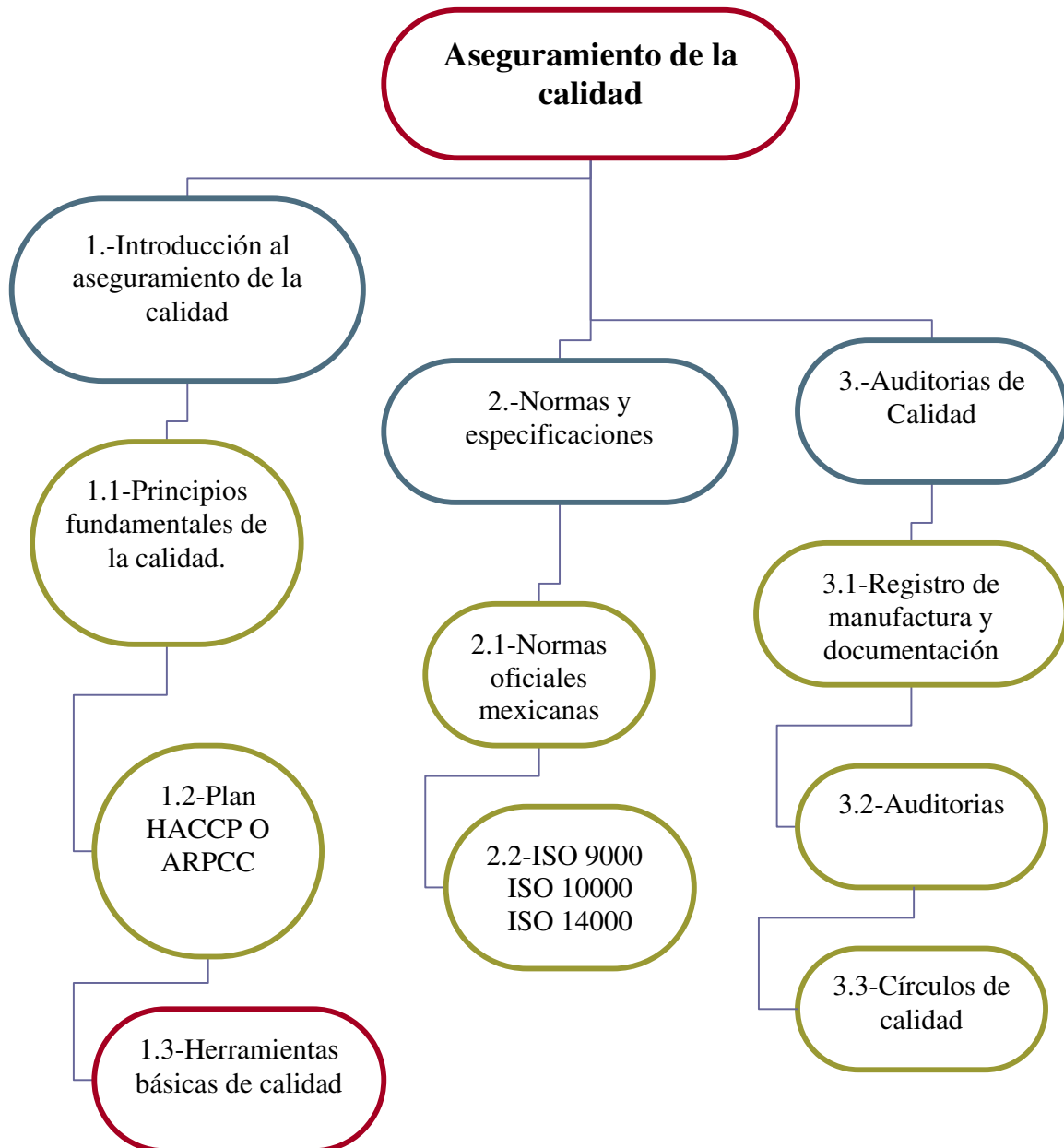
Al término del curso el alumno será competente para:
Valorar la calidad de los alimentos, empleando herramientas estadísticas, para la gestión de las auditorías.

OBJETIVOS PARTICULARES

1. Explicar los conceptos básicos del aseguramiento de la calidad, plan HACCP (ARPCC) así como, las herramientas básicas de calidad.
2. Utilizar las NOM (Normas Oficiales Mexicanas), así como las internacionales (Bloque americano).
3. Evaluar auditorías de calidad en base a las políticas de la empresa.



ESQUEMA DE CONTENIDOS





PROGRAMA SINTÉTICO

Unidad 1:	<i>Introducción al Aseguramiento de la calidad</i>	
Objetivo Particular	<i>Explicar los conceptos básicos del aseguramiento de la calidad, plan HACCP o (ARPCC) así como, herramientas básicas de calidad.</i>	
Actitudes	<i>Responsabilidad, limpieza, puntualidad, organización</i> <i>Tiempo: 22</i>	
Contenidos	Resultado de aprendizaje	Evidencias (Conocimientos Desempeño y Productos)
1.1.-Principios fundamentales de la calidad.	* Define los términos utilizados en el aseguramiento de la calidad.	C: Mapa conceptual.
	* Aplica y da seguimiento de la BPF (BPM)	C: Investigación de campo P: Reporte
1.2.-Plan HACCP (ARPCC)	* Identifica los conceptos básicos y elementos que involucra el plan HACCP.	C: Investigación documental
	* Interpreta los principios fundamentales del plan HACCP	C P: Mapa conceptual.
	* Emplea el árbol de decisiones para establecer los PCC.	P: Árbol de decisiones
1.3-Herramientas básicas de Calidad	* Realiza ejercicios estadísticos descriptivos.	C P: Tablas o matrices de datos.
	* Elabora diagramas del proceso de fabricación de productos alimenticios	P: Diagramas de proceso
	* Interpreta gráficas de control de forma tradicional y/o por computadora.	P: Graficas de control



Unidad 2:	<i>Normas y Especificaciones</i>	
Objetivo Particular	<i>Aplicar las NOM (Normas Oficiales Mexicanas) e internacionales</i>	
Actitudes	<i>Responsabilidad, limpieza, puntualidad, organización</i> <i>Tiempo: 20 hrs</i>	
Contenidos	Resultado de aprendizaje	Evidencias (Conocimientos Desempeño y Productos)
2.1-Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y NOMX	* Reconoce los componentes estructurales de una Norma Oficial.	C: Mapas conceptuales.
	* Diferencia y relaciona una NOM (Normas oficiales mexicanas) y NOMX (Normas mexicanas).	C: Tablas comparativa
	* Aplica las normas NOM para resolver problemas específicos en la industria alimenticia.	C: Visita a industria P: Reporte I
2.2-ISO 9000, ISO 10000 e ISO 14000	* Interpreta los procesos necesarios para un sistema de gestión de calidad.	P: Diagramas de bloques
	* Describe los requisitos de un sistema de gestión de calidad.	C: Mapa mental
	* Evalúa procesos industriales	D. Visita y/o estadía a industrias certificadas P: Reportes.



Unidad 3:	<i>Auditorías.de Calidad</i>	
Objetivo Particular	<i>Evaluar auditorias de calidad en base a las políticas de la empresa.</i>	
Actitudes	<i>Responsabilidad, limpieza, puntualidad, organización</i> <i>Tiempo: 22 hrs</i>	
Contenidos	Resultado de aprendizaje	Evidencias (Conocimientos Desempeño y Productos)
3.1-Registro de manufactura y documentación	* Clasifica las muestras	P: Reporte
	*Aplica los Procesos Normalizados de Operación (PNO), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Documentación (BPD).	P: :Elaboración de bitácoras
3.2-Auditorias de Calidad	* Programa auditorias	P: Cronograma
	* Evalúa record de producto auditado.	P: Reporte de auditoria
3.3-Círculos de Calidad	* Estructura un círculo de calidad.	C,D: Organigrama
	* Coordina un circulo de calidad	P: Elabora reportes.
	* Valora su operatividad.	P: Reporte



EQUIPO Y MATERIAL BÁSICO

EQUIPO	CANTIDAD
Televisión	2
Grabadora	1
DVD	2
Cañón	1
Lap Top	1
Proyector de acetatos	2
Video casetera	2
MATERIAL	CANTIDAD
Acetatos	3 paquetes
Rotafolios	2
CD	1 torre
Audiocasetes	10
Videocasetes	5
Hojas de Papel Bond para rotafolio	4 paquetes



EQUIPO DE LABORATORIO Y ANÁLISIS	CANTIDAD
Balanza digital portátil cap. 4100grs, 115 v. ,marca SARTORIUS	1
Balanza digital OHAUS Mod. Voyager pro; cap. 8100grs; 115v	1
Balanza analítica METTLER TOLEDO mod. XS, cap. 220 grs. 115v.	1
Espátula metálica de cuchara.	20 pzs
Balanza Doran, Mod. SS cap. 45 kg, 115v.	1
Set de masas de precisión para calibración de balanzas, (de 1 mg a 2 kg.)	2 jgos.
Baño maria térmico digital con recirculación de agua; marca OAKTON , mod. STABLETEMP, cap 20 lts.; 115 v	1
Baño refrigerante COLE PALMER, mod. POLYSTAT; rango de – 10 a 65 ° c, cap 189 lts, 115 v.	1
Centrifuga universal Cap. 40 pzs, 15 ml c/u; 115 v	2
Flamómetro COLE PALMER , con automuestreador y accesorios.	1
Plato térmico y agitador	4
Termo higrómetro portátil digital	2
Asas bacteriológicas de 2 y 5 mm	20 pzs. c/u
Microscopio óptico	1
Horno de convención	2
Medidor digital de ph portátil	6
Espectrofotómetro digital (equipado)	2
Refractómetro ABBE	2
Refractómetro portátil tipo flauta para ° brix rango 0 – 95 %	6
Termómetro portátil electrónico digital	6
Termómetro bimetálicos de carátula rango de -40 a 250 ° C	12



LA DIDÁCTICA CENTRADA EN EL APRENDIZAJE

La elaboración del programa didáctico y la operación es la parte medular del programa de estudio porque allí se concreta la propuesta didáctica. ¿Qué es la didáctica centrada en el aprendizaje? Es una propuesta:

- Activa **porque impulsa el aprendizaje con otros y el trabajo en equipo, el uso de técnicas grupales, la manipulación de materiales.**
- Centrada en el capacitando **que respeta y reconoce las diferencias individuales y considera que la enseñanza no puede ser homogénea y uniforme.**
- Que impulsa el aprendizaje significativo **porque concibe al aprendizaje como un proceso en espiral donde el alumno a partir de su experiencia comprende, asimila, transforma y transfiere o aplica el aprendizaje en situaciones nuevas.**
- Que propone la enseñanza centrada en el aprendizaje. **Porque busca crear entornos y experiencias que impulsen a los estudiantes a descubrir, construir y resolver problemas que le faciliten la apropiación del conocimiento. Para ello parte de lo conocido a lo desconocido, de lo próximo a lo lejano, de lo sencillo a lo complejo.**
- Que concibe a la conducta como molar o total **porque establece que en la demostración de la competencia se sintetizan los conocimientos, habilidades y actitudes.**
- Que considera fundamental estimular la confianza y seguridad en los capacitandos.
- Que propone transparentar la evaluación y evaluar el aprendizaje a través de evidencias de desempeño, productos y conocimientos no sólo con teoría, utilizando la evaluación diagnóstica, continua y sumativa o final.
- Que establece que la función de la escuela no es enseñar sino generar aprendizajes.
- Que considera al maestro como un conductor o facilitador creativo que planea situaciones de aprendizaje para generar entornos de seguridad y confianza que contribuyan a que el alumno aprenda.



SUGERENCIAS PARA ELABORAR EL PROGRAMA DESARROLLADO O DIDÁCTICO Y PLANEAR LAS SESIONES DEL CURSO

Para que efectivamente se cumpla el objetivo de la Reforma Curricular es conveniente que:

- Procuren trabajar en equipo donde los unan metas y actividades comunes que repercutan en mejorar la calidad de la educación que se imparte en el plantel.

Además, principalmente los maestros del Componente de Formación Profesional deben:

- Conocer y revisar la NTCL que se refiere a “Diseño e Impartición de Cursos de Capacitación” Código: CRCH0542.01
- Aplicar en el desarrollo de **todo el curso** los **pasos didácticos** siguientes:

SECUENCIA (Pasos didácticos)	PROCEDIMIENTO (¿Cómo se desarrollan?) ²
1. Presentación del curso	¿Qué significa? Formalizar acuerdos con el grupo para lograr una meta común. ¿Qué actividades se realizan? <ul style="list-style-type: none">✓ Aplicará una técnica de presentación.✓ Exponen sus expectativas sobre el curso.✓ Presenta los objetivos, estrategia de trabajo y forma de evaluación.✓ Se llega a establecer compromisos de trabajo.
2. Evaluación Diagnóstica	¿Qué significa? Identificar a través de un cuestionario si los alumnos tienen los conocimientos y habilidades básicas para aprender el contenido del módulo. ¿Qué actividades se realizan? <ul style="list-style-type: none">✓ Resuelven un cuestionario sobre el contenido del curso o sobre los antecedentes mínimos que necesitan para el curso.
3. Contextualización*	¿Qué significa? Estimular el interés del alumno por aprender. El alumno debe saber qué es lo que va aprender y dónde lo puede aplicar. ¿Qué actividades se realizan? <ul style="list-style-type: none">✓ Pregunta al grupo sobre qué es la competencia que van aprender y dónde la pueden aplicar.✓ A través de una lluvia de ideas responden a las preguntas planteadas.✓ Conduce al grupo para establecer conclusiones generales.

²² Cuando la actividad está en singular se refiere a la que tiene que hacer el maestro o facilitador y cuando está en plural, es la que tienen que hacer los alumnos.

* Término acuñado desde 1999 en la elaboración de Programas por la Mtra. Irma Valdez Coiro



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Presenta un video sobre la unidad y entrega un cuestionario a los alumnos. ➤ Analizan el video e integrados en equipos resuelvan el cuestionario. ➤ Exponen sus respuestas y comentarios en plenaria. ➤ Confrontan sus respuestas y se llega a conclusiones generales.
4.Problematización*	<p>¿Qué significa? Se desarrolla a lo largo del curso y pretende promover la reflexión y el cuestionamiento del alumno sobre lo que se está aprendiendo.</p> <p>¿Qué actividades se realizan?</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presenta procedimientos para que expliquen por qué se realizan así o si es conveniente cambiar el orden. ➤ Exploran secuencias diferentes. • Presenta por escrito o narra problemas o situaciones reales. • Exponen posibles soluciones. • Llegan a conclusiones grupales.
5.Creación de las situaciones de aprendizaje para cada sesión o clase que se construyen con base en las secuencias didácticas	<p>¿Qué significa? De cada contenido establecido en el programa sintético se elaborarán secuencias didácticas para cada resultado de aprendizaje establecido. Se revisará cada contenido, los resultados de aprendizaje, las evidencias y se reflexionará COMO GUIO A LOS ALUMNOS para que construyan su aprendizaje. Para cada resultado de aprendizaje se deberán desarrollar varias actividades considerando (cuando menos 4 actividades) Reflexionar si convendría de acuerdo con el contenido realizar: Práctica, representación o simulación, resolución de problemas.</p>
6.Demostración grupal* (se realiza por unidad didáctica)	<p>¿Qué significa? Demostrar en equipo el logro del objetivo particular o de unidad.</p> <p>¿Qué actividades se realizan?</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organiza al grupo en equipos en los que cada uno desarrolla un resultado de aprendizaje de la unidad. ✓ Realizan una práctica integradora. ✓ Presentan sus resultados y plantean sus dudas en la ejecución. ✓ Resuelve dudas y aclara conceptos y procedimientos.
7.Demostración individual (se desarrolla al término del módulo)*	<p>¿Qué se significa? El alumno demuestra la competencia.</p> <p>¿Qué actividades se realizan?</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Individualmente el alumno demostrará el dominio de la competencia, con la presentación de evidencias desarrolladas en cada unidad.



En cada situación de aprendizaje, se debe planear una **secuencia didáctica** que contenga mínimamente actividades de:

- ✓ Apertura (Introducción o motivación)
- ✓ Desarrollo (Ejercicios, problemas, prácticas, simulaciones, narraciones, representaciones en equipo o individual).
- ✓ Cierre (Presentación de resultados, conclusiones, esquemas resúmenes que permitan verificar el aprendizaje y reforzarlo).

* Término acuñado desde 1999 en la elaboración de Programas por la Mtra. Irma Valdez Coiro

Por ejemplo las actividades para lograr un resultado de aprendizaje en dos sesiones pueden ser:

Primera sesión

- ✓ Plantea un problema real sobre.....
- ✓ Integrados en equipo elaboran sus propuestas de solución.
- ✓ Supervisa el trabajo en equipo, aclara y encauza la actividad.
- ✓ Presentan en plenaria sus propuestas y se llega a conclusiones grupales
- ✓ Pregunta que dudas o dificultades tienen
- ✓ Resuelven entre todos los cuestionamientos

Segunda sesión

- ✓ Pregunta sobre las conclusiones obtenidas en la sesión anterior
- ✓ Les pide que elaboran problemas semejantes en equipo y los resuelvan
- ✓ Intercambian con sus compañeros los problemas sin las soluciones
- ✓ Revisan las respuestas obtenidas, identifican errores y aclaran dudas
- ✓ Establecen las conclusiones general
- ✓ Plantean a través de una lluvia de ideas las situaciones en donde puede aplicarse el procedimiento o fórmula analizada

¿Cómo se elaboran las situaciones de aprendizaje considerando las secuencias didácticas?

1. Lea el programa sintético de la unidad
2. Revise el primer contenido, su resultado de aprendizaje y sus evidencias.
3. Piense y comente qué actividades le permitirían alcanzar esos resultados.
4. Escríbalo y revíselo.

Para elaborar el plan de clase considere:

1. En la carátula registre los datos institucionales y precise la carrera, el título del módulo, el Objetivo General y el tiempo en el que se desarrollaran los planes de sesión.
2. Anote el Objetivo Particular o de la unidad didáctica que se desarrollará
3. El **Resultado de aprendizaje** al que se refiere el plan de clase
4. Establezca las **evidencias** que el alumno debe elaborar para demostrar su aprendizaje



5. Anote el tiempo , es decir , la fecha y/u hora, en el que se desarrollará el plan
6. Registre las actividades de cada sesión considerando la estructura de las secuencias didácticas
7. Precise el material y equipo que se requiere.

PLAN DE SESIÓN DE CLASE

OBJETIVO PARTICULAR		
RESULTADO DE APRENDIZAJE		
EVIDENCIAS		
FECHA/HORA	ACTIVIDADES	MATERIAL Y EQUIPO

¿Cómo elaborar las actividades?

¡Utilice su creatividad para las situaciones de aprendizaje!

Enriquezca su trabajo, tiene ¡¡un mundo de posibilidades!!

De acuerdo con las secuencias didácticas

- **¿Cómo empezar?**
 - ✓ Puede plantear un problema, narrar una situación real, comparar imágenes, presentar una lectura, una conferencia, un video, etc. Recuerde que debe partir de lo conocido a lo desconocido, de lo simple a lo complejo.
Es necesario que cree un ambiente de seguridad y confianza.
- **¿Qué actividades se pueden realizar?**
 - ✓ Establezca actividades de equipo donde discutan, resuelvan, practiquen, comenten, analicen, elaboren, recorten, integren, formen, construyan, etc. Recuerde que con una actividad no se logra alcanzar el objetivo y que las actividades deben ser



variadas porque hay diferentes estilos de aprender. Además para lograr que trabajen en equipo es necesario definir las funciones de cada integrante.

- ✓ Es muy importante la planeación de las actividades que realizarán los alumnos porque eso permitirá que el maestro más que dictar la cátedra, observe cómo participan los alumnos en equipo y supervise y asesore el proceso.

- **¿Y el cierre?**

- ✓ Es necesario que se destine un tiempo al final de cada sesión para llegar a conclusiones o a la presentación de resultados o a la evaluación del proceso, en donde se precise y aclare aspectos en los que haya existido duda para que el alumno valore lo que aprendió y las dificultades que tiene.

Es precisamente en el desarrollo de las secuencias didácticas donde se valorará si efectivamente se aplica la didáctica centrada en el capacitando, al proponer acciones que fundamentalmente desarrolle el alumno. Por lo tanto, se recomienda:

1. Partir del Programa Sintético, revisar los contenidos y los resultados de aprendizaje.
2. Retomar la organización lógica y didáctica que se le dio al Programa Sintético *¡Cada grupo de Contenido o tema con sus resultados de aprendizaje!*
3. Ser creativo y reflexionar en cada contenido con su conjunto de resultados de aprendizaje “*¿Cómo guío a los alumnos para que logren...?*”
4. Considerar qué contenidos teóricos mínimos debe saber el alumno y cómo los adquiere
5. Precisar cómo motivar, practicar y evaluar cada situación de aprendizaje
6. Plantear actividades donde el alumno participe
7. Planear si se parte de una lectura o video para guiar la discusión: Si es la exposición de un experto o del docente; si se parte de una demostración para dirigir posteriormente un trabajo en equipo; si se desarrolla una práctica o se resuelve el problema
8. Algunos de los recursos para la organización del trabajo del grupo, para el logro de las competencias pueden ser :
 - Trabajo en equipo
 - Prácticas de laboratorio



**DIRECCIÓN TÉCNICA /Subdirección Académica / Departamento de
Planes y Programas de Estudio y Superación Académica**

- Simulación de empresas
 - Representación de casos reales
 - Creación de empresas escolares
9. La variedad de recursos de organización del trabajo del grupo, es recomendable que se amplíe mediante la consulta de textos de Didáctica y con la recuperación de la experiencia del docente.



REFERENCIAS DOCUMENTALES

- BOURGEOIS, (2005), *Microbiología alimentaria Vol.1 Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria*, Edit. Acribia, España
- CÁRDENAS RAÚL, (2005), *Como lograr la calidad en bienes y servicios, 2da Edición*, Edit. Limusa, México
- CARPENTER., (2005), *Análisis sensorial en el desarrollo y control de calidad de alimentos*, Edit. Acribia, España
- FORSYTHE, (2005), *Higiene de los alimentos microbiología y HACCP*, Edit. Acribia, España.
- GRANT L. EUGENE, (1995), *Control estadístico de calidad*, Edit. CECOSA, México
- GUTIÉRREZ MARIO, (2005), *Administrar para la calidad*, Edit. Limusa, México
- JACKSON PETER, (2005), *ISO 9000 BS5750*, Edit.Limusa, México
- LÓPEZ GARCÍA J.L., (1999), *Calidad alimentaria: riesgos y controles en la agroindustria*, Ediciones MUNDI PRENSA, España
- MADRID VICENTE A; MADRID CENZANO J, (2000), *Normas de calidad en alimentos y bebidas*, Ediciones MUNDI PRENSA, España
- MARTÍNEZ JESÚS G.,(2005), *Introducción al análisis de riesgos*, Edit. Limusa, México
- MERCADO ERNESTO, (2005), *Calidad integral empresarial e institucional I Capacitación gerencial*, Edit. Limusa, México
- MERCADO ERNESTO, (2005), *Calidad integral e institucional II Capacitación a empleados*, Edit. Limusa, México
- MEYER MARCO R., (1999), *Control de calidad de productos agropecuarios. (Manuales para la educación agropecuaria)*, Edit. SEP -TRILLAS, México



MORTIMORE, (2005), *HACCP. Enfoque práctico. Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos*, Edit. Acribia, España

NAVA CARBELLIDO, (2005), *¿Qué es la calidad?*, Edit. Limusa, México

SANCHO VALLS J; BOTA PRIETO E; DE CASTRO MARTÍN J., (1996), *Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las industria, agroalimentarias*, Ediciones MUNDI PRENSA, España

SSA, (2000), *Normas Oficiales Mexicanas (NOM) para alimentos y bebidas; BPM; técnicas analíticas y de muestreo*, México.

SOSA DEMETRIO, (2005), *Manual de calidad total para operarios Con la norma ISO 9000*, Edit. Limusa, México

SOSA DEMETRIO, (2005), *Calidad total para mandos intermedios*, Edit. Limusa, México

TRUEBA I., (2002), *La seguridad alimentaria mundial*, Ediciones MUNDI PRENSA, España

VARIOS, (1995), *Reglamentaciones técnico sanitarias del sector alimentario*, Ediciones MUNDI PRENSA, España



DIRECTORIO

Dr. Reyes Tamez Guerra

Secretario de Educación Pública

Dra. Yoloxóchitl Bustamante Díez

Subsecretaria de Educación Media Superior

M. en C. Daffny Rosado Moreno

Secretario Ejecutivo del CoSNET

Ing. Fortino Garza Rodríguez

Director General

Ing. Carlos E. Ramírez Escamilla

Director Técnico

Lic. Graciela E. Segura Cabrera

Subdirectora Académica