

**ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS**

ACTA DE REUNIÓN DE ACADEMIA

ACTA 2023-2/03

En la ciudad de Hermosillo, Sonora, siendo las 12:00 horas del día 27 de septiembre de 2023, se reunió el personal académico perteneciente a la Academia de Tecnología de Alimentos, en el aula de Tutorías del Edificio 5A, con el siguiente orden del día:

1. Lista de asistencia y aprobación del Quórum
2. Evaluación de solicitudes de ingreso a la academia
3. Presentación del plan de estudios 2232
4. Revisión de la asignación de materias del plan 2232 en áreas de trabajo académico
5. Trabajos registrados en la ATA para la muestra estudiantil
6. Asuntos generales

1. Lista de asistencia y aprobación del Quórum

Dra. Abril Graciano

M.C. Socorro Herrera

MC. Reyna Sánchez

Dra. Clara Rosalía Álvarez

QB César Otero

Dr. Víctor Ocaño

Dr. Guillermo Arteaga

Dr. Aldo Arvizu

Encontrándose la mayoría de los miembros permanentes activos, se inicia la reunión.

2. Evaluación de solicitudes de ingreso a la academia

El Dr. Jesús Enrique Chan Higuera (técnico académico del DCQB) hizo su solicitud de ingreso como miembro asociado el pasado 24 de agosto de 2023. La presidenta de la ATA dió lectura a la solicitud.

La Dra. Ana Karenth López Meneses (maestro de asignatura del DCQB) hizo su solicitud de ingreso como miembro asociado el pasado 12 de septiembre de 2023. La presidenta de la ATA dió lectura a la solicitud.

La Dra. Graciano comenta sobre el reglamento y los requisitos para ser miembros de la Academia. Se comentó que el número máximo de miembros en las academias es de 20 integrantes y se sugiere buscar aumentar el número de integrantes permanentes.

Por unanimidad se acepta la solicitud del Dr. Chan Higuera para ingreso como miembro asociado de la Academia. En el caso de la solicitud de la Dra. López Meneses se le pedirá que en su solicitud de ingreso agregue la línea de generación y aplicación del conocimiento de la Academia en la cual impactará al incorporarse, así como información sobre las

actividades de investigación, docencia, extensión y/o de gestión en aportación a la Academia de Tecnología de Alimentos o en colaboración con sus integrantes.

3. Presentación del plan de estudios 2232 del Programa de Químico en Alimentos

La M.C. Reyna Sánchez dio una breve presentación del plan de estudios 2232 para Químico en Alimentos. Comentó acerca de que el plan se alinea con los ejes de formación de la Universidad de Sonora por áreas (Integral, Básica y Vocacional). Consta de 306 créditos, 28, 125 y 123 para las tres áreas respectivamente, más 30 del Servicio Social. Los créditos se reparten entre créditos obligatorios, optativos y electivos. Los créditos electivos constan de cursos que se ofrecen en la Universidad incluyendo otros programas educativos. Se hará una propuesta para ofrecer un pool de materias para los créditos electivos del área de formación vocacional, que sean dirigidos para que tengan un impacto en la formación profesional de los estudiantes.

4. Revisión de la asignación de materias del plan 2232 en áreas de trabajo académico

Se revisaron los comentarios sobre la asignación de las áreas de trabajo académico de la ATA a solicitud de la Jefatura del Departamento sobre las materias previo a la programación académica. Bioquímica computacional también está incluida en el área de Biotecnología para Lic. en Químico en Alimentos. Se comentó que algunas materias se movieron a otras áreas de trabajo. Se comentó que la materia de "Desarrollo de Productos Alimentarios" y "Desarrollo de Productos Agroalimentarios", una vez revisado el contenido Desarrollo de Productos Agroalimentarios deberían estar en el área de trabajo de Tecnología y no el área de Gestión; mientras que Desarrollo de Productos Alimentarios se mantiene en el área de Gestión. Se revisaron ambos contenidos y se sugiere revisar la pertinencia para una futura modificación o adecuación, ya sea del título del espacio educativo o su contenido. El programa de Análisis Sensorial debe estar en el área de Análisis de Alimentos.

5. Trabajos registrados en la ATA para la muestra estudiantil

Se registraron 29 trabajos en total:

Desarrollo Nuevos Productos 13

Aplicación Técnicas 1

Tesis práctica en proceso 1

Divulgación 0

Revisión Bibliográfica básica 3

Revisión Bibliográfica avanzada 11

Se revisarán las comisiones de trabajo del año anterior y se harán modificaciones en base a la disponibilidad actual de algunos miembros de la academia. La presidenta compartirá en breve el listado del registro de trabajos para la muestra estudiantil para revisión de la pertinencia de las áreas de registro.

6. Asuntos generales

Se sometieron dos propuestas de cursos:

1. Evaluación de la calidad de harinas de trigo, que será impartido por el Dr. Jesús Enrique Gerardo Rodríguez con una duración de 20 horas presenciales, organizado por el maestro Cesar Benjamín Otero León y como colaboradores la M.C. Socorro Herrera Carbajal y Dra. María de Jesús Moreno Vásquez. Fecha 09-13 de octubre de 2023.
2. Tecnología de productos de cereales, que será impartido por la Dra. María Irene Silvas García con una duración de 20 horas presenciales, organizado por la M.C. Socorro Herrera Carbajal y como colaboradores el Dr. Jesús Enrique Chan Higuera y el Q.B. Cesar Benjamín Otero León. Fecha 16-20 de octubre de 2023.

Se hicieron comentarios previos y durante la reunión por los miembros de la academia, en ambos cursos se solicita agregar el costo del curso (\$0), información sobre la fuente para cubrir el estimado presupuestal (compra de insumos), y en el caso del curso de "Evaluación de la calidad de harinas de trigo" se solicita modificar el título para que presente mayor congruencia con el contenido. Se aceptó el registro de ambos cursos por unanimidad. Se regresará el registro de la actividad para hacer las correcciones correspondientes.

La reunión concluye a las 13:38 horas.

ATENTAMENTE



Dra. Abril Zoraida Graciano Verdugo
Presidenta de la Academia



Dr. Aldo Alejandro Arvizu Flores
Secretario