

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

**ACTA DE REUNIÓN DE ACADEMIA**

**ACTA 2023-2/04**

En la ciudad de Hermosillo, Sonora, siendo las 12:00 horas del día 4 de octubre 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. Trabajos registrados en la ATA para la muestra estudiantil.
3. Asignación de comisiones para la muestra estudiantil.
4. Asuntos generales

**1. Lista de asistencia y aprobación del Quórum**

Dra. Abril Graciano

M.C. Socorro Herrera

MC. Reyna Sánchez

QB César Otero

Dr. Aldo Arvizu

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

**2. Trabajos registrados en la ATA para la muestra estudiantil.**

Se registraron tres trabajos más en la ampliación de la convocatoria, en total 32 trabajos registrados:

Desarrollo Nuevos Productos 13

Aplicación Técnicas 1

Tesis práctica en proceso 1

Divulgación 0

Revisión Bibliográfica básica 6

Revisión Bibliográfica avanzada 11.

Al revisar en pleno los trabajos registrados, en total son 31 (uno se registró dos veces), se reclasificaron algunos trabajos y se hicieron observaciones, quedando la siguiente distribución:

Desarrollo Nuevos Productos 10

Aplicación Técnicas 4

Tesis práctica en proceso 1

Revisión Bibliográfica básica 6

Revisión Bibliográfica avanzada 10

- El trabajo “Nixtamalización como una posible mejora del trigo cristalino (*Triticum durum*) para diversificar su uso en la tecnología de alimentos” se registró dos veces en la categoría de Revisión bibliográfica avanzada. Alumnos: Figueroa Acosta Patricia Michelle, Munguía García Yulitza Anahi, Huerta Silva Rodrigo. Asesores: Ocaño Higuera Víctor Manuel, Otero León Cesar Benjamín, Maria Irene Silvas Garcia (asesor responsable). Debido a lo anterior, en esta categoría quedaron registrados 10 trabajos.
- Dos trabajos registrados tienen al mismo grupo de estudiantes, por lo que deberán quedarse con un solo trabajo o separar a los autores, en cumplimiento a las bases establecidas en la Convocatoria General de la Muestra Estudiantil emitida por la Jefatura del Departamento.

Título del trabajo	Integrantes del equipo				Asesor(es)
	Alumno 1	Alumno 2	Alumno 3	Alumno 4	
Caracterización fisicoquímica y funcional de harina para hot-cake gluten free a base de garbanzo tostado ( <i>Cicer arietinum</i> L.) de la variedad desi y sorgo rojo ( <i>Sorghum bicolor</i> L.)	Sánchez López Isamary - 219201709	Panuco Pórtela Alba Carmelita - 217213428	Meza Carreras Annia Esmeralda - 219207829	Flores Borbon Diana Michelle - 219219564	Otero León Cesar Benjamín; Moreno Vazquez María de Jesús; Buitimea Cantua Nydia Estrellita (asesor responsable)
Elaboración de pan de caja funcional con alto contenido de proteína a base de harina de trigo y garbanzos de la variedad desi tostado	Flores Borbón Diana Michelle (219219564)	Meza Carreras Annia Esmeralda (219207829)	Sánchez López Isamary (219201709)	Panuco Portela Alba Carmelita (221230035)	Otero León Cesar Benjamín; Buitimea Cantúa Nydia Estrellita (asesor responsable); Moreno Vásquez María de Jesús

### 3. Asignación de comisiones para la muestra estudiantil.

Se revisaron las comisiones que han participado en otras ediciones de la muestra estudiantil, considerando a los nuevos miembros, quedando como a continuación:

Académica: Abril Graciano, Rosy Álvarez, Guillermo Arteaga, Mario Cortéz, Ofelia Rouzaud, Víctor Ocaño.

Jurados: María Arce, Socorro Herrera, Reyna Sánchez, Enrique Chan, Ana Karenth López, Aldo Arvizu.

Logística: César Otero, Simon Iloki; María Jesús Moreno.

### 4. Asuntos generales

Se somete la solicitud de adscripción a la Academia de Tecnología de Alimentos de la Dra. María Jesús Moreno Vásquez con fecha del día de hoy. La solicitud se sometió a votación por los miembros permanentes asistentes, siendo aprobada por unanimidad. Asimismo, la Dra. Ana Karenth López Meneses entregó la información solicitada en la reunión anterior para su ingreso,

incluyendo la LGAC que impactará, se sometió a votación su ingreso por los miembros permanentes asistentes, siendo aprobada por unanimidad.

La reunión concluye a las 13:34 horas.

NOTA: a la presente acta se anexan documentos con las actividades de las comisiones para la muestra estudiantil y del registro de trabajos para el evento.

ATENTAMENTE



Dra. Abril Zoraida Graciano Verdugo  
Presidenta de la Academia



Dr. Aldo Alejandro Arvizu Flores  
Secretario

Trabajos registrados para participar en ME 2023

ID (ORDEN REGISTRO)	Título del trabajo	Categoría en la que se registra	Integrantes del equipo					Licenciatura del equipo de estudiantes.	Asesor(es) de la Academia de Tecnología de Alimentos	Asesores que no pertenecen a la Academia de Tecnología de Alimentos		Maestro responsable del equipo	Observaciones/Recategorización
			Alumno 1	Alumno 2	Alumno 3	Alumno 4	Alumno 5			Asesor 1	Asesor 2		
5	Elaboración y caracterización de una galleta (Tipo barrita) libre de gluten con adición de mermelada a base de fresas (Fragaria) y chiltepin (Capsicum annum var. glabrusculum)	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	López Rocha Sebastián	Pérez Bermúdez Karla Amezari	Martinez Valencia Daniel Tadeo	Aguilar Ruiz Lilian Jaqueline	Figueroa Sandoval Hugo Alejandro	Químico en Alimentos	Herrera Carbajal Socorro; Otero León Cesar Benjamín; Sánchez Mariñez Reyna Isabel;			Otero León Cesar Benjamín	Se registró como Técnicas Aplicadas en alimentos. Se recategorizó a Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios
1	Elaboración y caracterización de snack saludable a base de harina de trigo (Triticum), sémola de trigo (Triticum durum), adicionado con harina de garbanzo (Cicer arietinum L.), extracto de tomate (Solanum lycopersicum "Roma") y zanahoria (Daucus carota).	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Karen Jacqueline Cerda Montes	Mirza Guadalupe Jiménez Cázarez	Elsa Mariana Arriola Vizcarra	Jesús Francisco Valenzuela Cebreros	Alejandro Jose Baca Valadez	Químico en Alimentos	Herrera Carbajal Socorro; Otero León Cesar Benjamín;	Jesús Enrique Chan Higuera		Cesar Benjamín Otero León	
2	Elaboración y caracterización de galletas con alto valor proteico a base de harina de semilla de parota (Enterolobium cyclocarpumy ) y trigo harinero (Triticum aestivum)	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Gálvez Corona Jesús Mario. Expediente: 219208377	Valenzuela Castillo Francisco Jesús. Expediente: 215209734	Arias Bacame Joel Enrique. Expediente: 219201496	Salomón Quijada Eduardo. Expediente: 219200192	García López Carlos Abraham. Expediente: 2182016	Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	Vázquez Moreno María De Jesús	Chan Higuera Jesús Enrique	Sánchez Mariñez Reyna Isabel	

9	Elaboración y caracterización de totopos a base de harina de espárrago ( <i>Asparagus officinalis</i> ) y harina de maíz ( <i>Zea mays</i> var.) sazonado con chiltepín ( <i>Capsicum annuum</i> L. var.)	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Felix Durón Karen Daniela	Mota Ortiz Saul Alejandro	Rosas Molina Josué Jadiel	Urrea Ramírez Ivana	Zepeda Jiménez Alan Andrey	Químico en Alimentos	Herrera Carbajal Socorro; Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	Jesús Enrique Chan Higuera	Carbajal Socorro	Sánchez Mariñez Reyna Isabel
10	Elaboración y caracterización de un brownie vegano con chicharo ( <i>Pisum sativum</i> ) utilizando tofu como sustituto del huevo y extracto de romero para el incremento de vida de anaquel.	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Córdova Huerta Angelica Patricia	De la O Pérez José Luis	Fleischer Martínez Daniela	García Barrón Mayra Rosario	Rodríguez Encinas Azlin Nexajay	Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín; Herrera Carbajal Socorro;	Moreno Vásquez María de Jesús		Otero León Cesar Benjamín
14	Formulación y evaluación de galletas a base de avena y calabaza ( <i>Cucurbita moschata</i> )	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Rodríguez Vélez Alejandro	Pérez Báez Edith Analletzin	Campoy Ballesteros Tracy Lizeth	Moreno Bustamante Jesús Roberto	Orozco Lucero Rosario Abigail	Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel; Herrera Carbajal Socorro; Otero León Cesar Benjamín;			Reyna Isabel Sánchez Mariñez
18	Elaboración y caracterización de una bebida funcional fermentada a base de alpiste ( <i>Phalaris canariensis</i> ) con probióticos	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	COVARRUBIAS GURROLA CAROLINA	GONZÁLEZ VEGA MARÍA JOSÉ	SIERRAS ROMERO KATHERINE	RIVERA LÓPEZ EMELY GUADALUPE	RUIZ LÓPEZ REBECCA LIZET	Químico en Alimentos		MARÍA DE JESÚS MORENO VASQUEZ	JESÚS ENRIQUE CHAN HIGUERA	RAMÓN FRANCISCO DORAME MIRANDA
21	Elaboración y caracterización de un producto de panificación fortificado con harina del insecto <i>Tenebrio molitor</i> y efecto antifúngico de la harina de semilla de mostaza ( <i>Brassica nigra</i> )	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Flores Almada Fernanda Gabriela. Exp: 220217993	Aguilar Cruz Alexandra. Exp: 220205875	Peréz Méndez Dámaris Paola. Exp: 218223632	Bojórquez Montes Luisa Fernanda. Exp: 220201394	López González Lizbeth Janeth. Exp: 220209329	Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	Moreno Vásquez María De Jesús	Iturralde García Rey David	Moreno Vásquez María De Jesús
25	Elaboración y caracterización de producto confitado elaborado con extracto de pectina de naranja agria <i>Citrus aurantium</i> .	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	José Alejandro Torres Almada	Ricardo Medina Carreón	Chris Anthony Jimenez			Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	María Jesús Moreno Vásquez	Jesús Enrique Chan Higuera	María Jesús Moreno Vásquez

26	Elaboración y caracterización de licor a base de membrillo, con el uso de la merma para elaborar subproductos: mermelada y/o chamoy	Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios	Moncayo Contreras Melissa Alejandra - 218201828	Aguirre Quintana Jorge - 217207869	Coronel Perez Itzel Emilia - 218214978	Aldecoa Campoy Andres Abraham - 217213387		Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín; Herrera Carbajal Socorro;	Dorame Miranda Ramon Francisco		Otero León Cesar Benjamín	
6	Efecto de organogeles de aceite de soya estructurados con cera de candelilla, grasa de palma y monoglicéridos y su aplicación en galletas	Aplicación de técnicas en alimentos	Rubén Yair Flores Jiménez					Ingeniería Química		María de Jesús moreno Vazquez	Nydia Estrellita Buitimea Cantua	Nydia Estrellita Buitimea Cantua	Se registró como Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios. Se recategorizó como Técnicas Aplicadas en
13	ELABORACIÓN DE GALLETAS A BASE DE HOJUELAS DE AVENA Y LINAZA CON UN ALTO NIVEL PROTEICO SACADO DE LOS CHAPULINES	Aplicación de técnicas en alimentos	Vasquez Limón Nora Alejandra 222214085	Morales Pablos German Antonio 219209363	Corrales Pacheco Laisha Alejandra 222204336			Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	Rascon Valenzuela Luisa Alondra		Reyna Isabel Sánchez Mariñez	Se registró como Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios. Se recategorizó como Técnicas Aplicadas en Alimentos
22	Caracterización fisicoquímica y funcional de harina para hot-cake gluten free a base de garbanzo tostado (Cicer arietinum L.) de la variedad desi y sorgo rojo (Sorghum bicolor L.)	Aplicación de técnicas en alimentos	Sánchez López Isamary - 219201709	Panuco Pórtela Alba Carmelita - 217213428	Meza Carreras Annia Esmeralda - 219207829	Flores Borbon Diana Michelle - 219219564		Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	Moreno Vazquez María de Jesús	Buitimea Cantua Nydia Estrellita	Buitimea Cantua Nydia Estrellita	Se repiten estudiantes en estos trabajos. Se registró como Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios. Se recategorizó como Técnicas Aplicadas en
24	ELABORACIÓN DE PAN DE CAJA FUNCIONAL CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA A BASE DE HARINA DE TRIGO Y GARBANZOS DE LA VARIEDAD DESI TOSTADO	Aplicación de técnicas en alimentos	Flores Borbón Diana Michelle (219219564)	Meza Carreras Annia Esmeralda (219207829)	Sánchez López Isamary (219201709)	Panuco Portela Alba Carmelita (221230035)		Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	Buitimea Cantúa Nydia Estrellita	Moreno Vásquez María de Jesús	Buitimea Cantúa Nydia Estrellita	Se repiten estudiantes en estos trabajos. Se registró como Desarrollo y caracterización de nuevos productos alimenticios. Se recategorizó como Técnicas Aplicadas en Alimentos
3	Estudio de los mecanismos de la actividad antibacteriana de nanopartículas de plata obtenidas a partir de síntesis verde asistida por extractos de plantas	Revisión bibliográfica avanzada	Luciano Everardo Arce Murillo					Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	María de Jesús Moreno Vásquez	Karla Hazel Ozuna Valencia	Karla Hazel Ozuna Valencia	

8	Uso de proteínas vegetales en el desarrollo de análogos de productos lácteos.	Revisión bibliográfica avanzada	Cervantes Cañedo Edgar. 219205470	Gómez Cornejo Perla Beatriz. 219203384	Valenzuela Lara Maria Fernanda. 219202337			Químico en Alimentos	Arteaga Mac Kinney Guillermo Eleazar;Graciano Verdugo Abril Zoraida;Herrera Carbajal Socorro;			Abril Zoraida Graciano Verdugo
11	"Cambios reológicos y nutricionales por efecto de la adición de harinas germinadas y extrudidas de granos/legumbres en productos de la panificación"	Revisión bibliográfica avanzada	MELANIE SOPHIA NIDEZ MIRANDA (218203180)	MAIRELI DIANEY ARBALLO MORALES (219219017)				Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	MARIA FERNANDA AMAYA VILLALVA	MARIA DE JESUS MORENO VASQUEZ	MARIA FERNANDA AMAYA VILLALVA
12	Uso de la nanotecnología para elaborar empaques activos en alimentos	Revisión bibliográfica avanzada	Melissa Danae Martínez Valdez	Jose Roberto Vásquez Navarro	Kelly Nabil Cárdenas Enriquez			Químico Biólogo Clínico	Canizales Rodríguez Dalila Fernanda;	Ariadna Thalía Bernal Mercado	Carmen Lizette del Toro Sánchez	Ariadna Thalía Bernal Mercado
15	Producción biotecnológica de ovoalbúmina de huevo: ¿clara de huevo sin gallina?	Revisión bibliográfica avanzada	Villa Amarillas Ilse Arleth 220209589	Valenzuela Urias Danicza Guadalupe 222204296	Ruiz Lomelí Ana Gabriela 222230131	Romero Montijo Karla Patricia 217204830		Químico en Alimentos	Arvizu Flores Aldo Alejandro;Graciano Verdugo Abril Zoraida;			Graciano Verdugo Abril Zoraida
19	Residuos Agroindustriales como Fuente de Compuestos con Actividad Antioxidante con Potencial Aplicación en el Área Médica	Revisión bibliográfica avanzada	Navarro Reyna Erendira Sarahi expediente 218209217					Químico Biólogo Clínico	Arvizu Flores Aldo Alejandro;	Quintero Reyes Idania Emedith	Moreno Vasquez María de Jesús	Quintero Reyes Idania Emedith
20	Aislamiento de Compuestos con Actividad Citotóxica a partir de Residuos Agroindustriales Generados en México	Revisión bibliográfica avanzada	Gurrola Cota Danna Paola 219203412					Químico Biólogo Clínico	Ocaño Higuera Víctor Manuel;	Quintero Reyes Idania Emedith	Moreno Vasquez María de Jesús	Quintero Reyes Idania Emedith

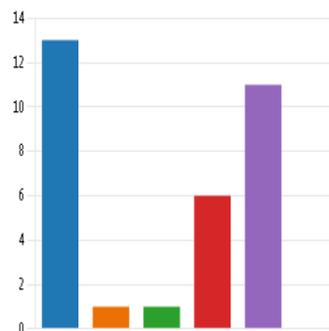
23	Residuos generados por la industria cervecera y su aprovechamiento para el aislamiento de compuestos con actividad anti bacteriana	Revisión bibliográfica avanzada	Carrillo Barraza Marina Guadalupe 219201942	Rodríguez Islas Emanuel Isaac 223217611				Químico Biólogo Clínico	Graciano Verdugo Abril Zoraida;	Idania Emedith Quintero Reyes	María de Jesús Moreno Vásquez	María de Jesús Moreno Vásquez	
27	Nixtamalización como una posible mejora del trigo cristalino ( <i>Triticum durum</i> ) para diversificar su uso en la tecnología de alimentos	Revisión bibliográfica avanzada	Figueroa Acosta Patricia Michelle	Munguia Garcia Yulitza Anahi	Huerta Silva Rodrigo			Químico en Alimentos	Ocaño Higuera Víctor Manuel; Otero León Cesar Benjamín;	María Irene Silvas Garcia		María Irene Silvas Garcia	Este trabajo se registró dos veces
28	Nixtamalización como una posible mejora del trigo cristalino ( <i>Triticum durum</i> ) para diversificar su uso en la tecnología de alimentos	Revisión bibliográfica avanzada	Munguía Garcia Yulitza Anahí 219207584	Huerta Silva Rodrigo 216201498	Patricia Michelle Figueroa Acosta 218218446			Químico en Alimentos	Otero León Cesar Benjamín;	Víctor Manuel Ocaño Higuera	María Irene Silvas Garcia	María Irene Silvas Garcia	Este trabajo se registró dos veces
29	"La pasta de aguacate como fuente potencial para el desarrollo de nutraceuticos"	Revisión bibliográfica avanzada	Salazar Zamacona Alberto	Ruelas Martínez Judith				Químico en Alimentos	Arteaga Mac Kinney Guillermo Eleazar;	Dra. Alejandra Montserrat Preciado Saldaña	Dr. Gustavo Adolfo González Aguilar	Dra. Alejandra Montserrat Preciado Saldaña	
4	La bioquímica de los cortes de carne	Revisión bibliográfica básica	De Jesús Rubio Anna Sofía	Morales Montiel Fernanda Sophia	Ochoa Lagarda Ingrid Michel	Meza Valencia Luis Andrés	Lopez Luna Ilan Jose	Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;			Sánchez Mariñez Reyna Isabel	
16	Análisis de la leche deslactosada en el mercado	Revisión bibliográfica básica	Gama Díaz Eva Guadalupe	Guerrero Ruiz Ximena	Espinoza García Anel Gabriela			Químico en Alimentos	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;			Sánchez Mariñez Reyna Isabel	
17	Análogos de carne impresa en 3D a partir de proteína vegetal: ¿Es la carne del futuro?	Revisión bibliográfica básica	Carranza Cruz Daniel Alejandro (22021824)	Rendon Espinoza Alexia Carolina (22120372)	Gonzalez Lanes Brandon (221218370)	Rodriguez Carbajal Jesús Ramiro (22120402)		Químico en Alimentos	Arvizu Flores Aldo Alejandro; Graciano Verdugo Abril Zoraida;			Graciano Verdugo Abril Zoraida	

30	La suplementación con creatina en adolescentes deportivos	Revisión bibliográfica básica	Arce Millan Ximena Guadalupe 222202164	Espinoza Yates Emma Berenice 222213238	González Corona Juan Daniel 222202605	Urquidez Urquidez Larissa Alejandra 222214273		Ciencias Nutricionales	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	Valenzuela Ibarra René fabrizio		Valenzuela Ibarra René fabrizio
31	El consumo de alcohol y su efecto en el peso corporal.	Revisión bibliográfica básica	Andrade Cano Fabianna 222202446	Gonzales Nuñez Arnulfo 222215880	Irigoyen Ortega Alicia 222201630	Madrid Leyva Montserrat 222203843	Vázquez Molina Andrea Araceli 222217045	Ciencias Nutricionales	Sánchez Mariñez Reyna Isabel;	Sánchez Mariñez Reyna Isabel	Sánchez Mariñez Reyna Isabel	Guerrero Magaña Diego Emmanuel
32	conservadores en productos cárnicos frescos	Revisión bibliográfica básica	Andrew Toyos Karla Patricia	Cruz Parra Maria Yesenia	Avechuc Diaz Francisco Javier	Campaña Chavarria Aneliz		Químico en Alimentos		Ramon Pacheco Aguilar		Reyna Isabel Sanchez
7	FORMULACIÓN DE BEBIDA NUTRACÉUTICA CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA A BASE DE GRANOS TOSTADOS DE MAÍZ (ZEA MAYS L.) Y GARBANZOS DE LA VARIEDAD DESI	Tesis práctica en proceso (Al momento del registro)	ROJAS QUINTERO MIRYAM ALINE EXP: 219210495					Ingeniería Química	Arteaga Mac Kinney Guillermo Eleazar;	María de Jesús Moreno Vazquez	Dra. Nydia Estrellita Buitimea Cantua	Dra. Nydia Estrellita Buitimea Cantua

3. Categoría en la que se registra (Consultar convocatoria en <http://www.qb.uson.mx>)

Más detalles

- Desarrollo y caracterización de n... 13
- Aplicación de técnicas en alime... 1
- Tesis práctica en proceso (Al mo... 1
- Revisión bibliográfica básica 6
- Revisión bibliográfica avanzada 11
- Divulgación de la Ciencia y Tecn... 0



orización

### Comisiones para Muestra Estudiantil 2023

<b>Comisión</b>	<b>Actividades y Responsabilidades</b>	<b>Integrantes 2023</b>
Académica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de redacción del resumen y estructura del poster.</li> <li>• Revisar formato</li> </ul>	Abril Graciano (responsable comisión) Clara Álvarez Guillermo Arteaga Mario Cortez Ofelia Rouzaud Víctor Ocaño
Jurados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir jurados</li> <li>• Solicitar carta invitación y constancias de la evaluación.</li> <li>• Desarrollar el proceso de evaluación y cálculo del puntaje y definición de ganadores.</li> <li>• Definir la categorización de los trabajos a presentar en la muestra estudiantil.</li> </ul>	Aldo Arvizu (responsable comisión) María Arce Reyna Sánchez Socorro herrera Ana Karenth López Enrique Chan
Logística	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar la distribución física de los trabajos en el área de alimentos.</li> <li>• Pegar rótulos de los títulos de trabajo en las mamparas.</li> <li>• Asegurarse de que existan las condiciones necesarias para la presentación de los trabajos.</li> <li>• Organizar la participación de los maestros de la academia en turnos durante la muestra estudiantil.</li> <li>• Recepción de carteles y entrega a alumnos</li> </ul>	Cesar Otero (responsable comisión) Simon Iloki María Jesús Moreno