



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# UNIVERSIDAD DE SONORA



## FACULTAD INTERDISCIPLINARIA DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE SALUD

### DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUÍMICO-BIOLÓGICAS ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

En el marco de la celebración del Día de la Tierra y con el fin de promover entre las academias y sus estudiantes la alimentación sustentable, la recuperación y valorización de la comida típica de la región y estimular las actividades de difusión y divulgación, la Academia de Tecnología de Alimentos

## CONVOCA

A los estudiantes del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas a participar en el concurso:

## Por un Mejor Planeta: Alimentos Sustentables

Que se llevará a cabo el día **30 de Abril de 2024, de 9:00 a 12:00** horas en áreas del DCQB, en las siguientes categorías:

- Alimentos Tradicionales Sonorenses.** Alimentos o bebidas típicas de la región, elaboradas con ingredientes locales.
- Alimentos Innovadores Sustentables.** Alimentos o bebidas basados en vegetales que busquen ser una alternativa en la dieta actual.

### BASES DE LA CONVOCATORIA

- Los trabajos pueden presentarse por equipos de hasta 4 estudiantes. Los equipos podrán contar con un máximo de dos docentes asesores; uno como responsable. Cada docente asesor, podrá participar en un máximo de tres trabajos en el rol de responsable.
- Para participar es necesario registrar el trabajo. Las propuestas de trabajos deberán ser registradas por un alumno en representación del equipo de estudiantes en la Academia de Tecnología de Alimentos a más tardar el lunes 22 de abril de 2023.
- El registro del trabajo se realizará en la siguiente liga (se requiere correo institucional):  
<https://forms.office.com/r/dVbbHdFNWz>
- Para evitar el desperdicio de papel, cada equipo deberá presentar un tríptico con código QR (se deberá imprimir un solo ejemplar) con la descripción del alimento, formulación y diagrama

de flujo donde se detallará el procedimiento y condiciones de procesamiento empleadas. Se deberá incluir la declaración nutrimental teórica del producto con el formato de la NOM 051. De manera opcional, se podrá incluir el reconocimiento de los impactos ambientales de forma cualitativa (Impacto al Agua, Suelo, Aire y Biodiversidad) del alimento o bebida.

- ✚ Se deberá utilizar el formato de tríptico establecido para este evento, disponible en la siguiente liga:

**<https://qb.unison.mx/dia-internacional-de-la-madre-tierra-22-abril/>**

- ✚ El equipo deberá presentar físicamente el alimento o bebida el día del evento. Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y con ingredientes grado alimenticio. Deberán de ser aptos para su consumo. Se deberá elaborar suficiente alimento para la degustación de al menos 10 personas.

- ✚ En la fecha del evento, cada equipo contará con una mesa para mostrar su trabajo.

- ✚ Se asignará un jurado que evaluará los proyectos basados en los siguientes criterios:

- ❖ Uso de ingredientes acordes a la categoría.
- ❖ Presentación y cumplimiento normativo de la declaración nutrimental.
- ❖ Sabor y presentación del alimento.
- ❖ Calidad de la presentación del proyecto por parte del equipo.
- ❖ Potencial aporte a la economía regional y cuidado del ambiente.

- ✚ En base a la evaluación de los jueces, se otorgará reconocimiento a los 3 primeros lugares de cada categoría.

**A T E N T A M E N T E**  
**“EL SABER DE MIS HIJOS HARÁ MI GRANDEZA”**

**ACADEMIA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**  
Departamento de Ciencias Químico-Biológicas