



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"



UNIVERSIDAD DE SONORA
Departamento de Ciencias Químico-Biológicas
Academia de Tecnología de Alimentos

CONVOCA

A participar con trabajos en el área de TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS en la **XLII Muestra Estudiantil Edición: Dr. Enrique Fernando Velázquez Contreras** a efectuarse los días **19 y 20 de noviembre de 2025 de 9:00 a 14:00 horas**, en el Centro de las Artes de la Universidad de Sonora, en las siguientes categorías:

- I. Innovación / desarrollo de nuevos productos alimenticios y su caracterización
- II. Trabajo experimental modalidad proyecto de asignatura
- III. Trabajo experimental modalidad proyecto de investigación
- IV. Tesis práctica en proceso
- V. Revisión bibliográfica básica
- VI. Revisión bibliográfica avanzada

Fechas límite y requisitos para participar:

1. REGISTRO. Las propuestas de ponencias deberán ser registradas a más tardar el lunes **30 DE SEPTIEMBRE** indicando la categoría en la que se desea participar en: **(se realizará un link especial para el registro)**
2. Cada equipo de trabajo de hasta cinco estudiantes deberá nombrar un máximo de cuatro asesores (al menos uno debe ser integrante de la Academia de Tecnología de Alimentos)
3. RESÚMENES. Enviar a más tardar el día **24 de OCTUBRE** en formato publicado en la página <http://www.qb.uson.mx>, al correo: **academia.qb.ta@unison.mx**
4. POSTER. Enviar en formato power point editable, según ejemplo publicado en la página del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas <http://www.qb.uson.mx> (NO se aceptará en otros formatos), al correo: **academia.qb.ta@unison.mx** a más tardar el jueves **06 DE NOVIEMBRE**
 - Los requerimientos solicitados para la presentación del trabajo serán señalados en el registro del trabajo dentro de las fechas señaladas
 - Se entregará constancia a cada estudiante participante
 - Se entregará un solo reconocimiento, y premio al 1º, 2º y 3º lugar de cada categoría
 - Los aspectos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por las y los organizadores

ATENTAMENTE

"El saber de mis hijos hará mi grandeza"

Academia de Tecnología de Alimentos



Miembros de academia: Dra. Abril Zoraida Graciano Verdugo, Dra. Ana Karenth López Meneses, Q.B. César Benjamín Otero León, Dr. Víctor Manuel Ocaño Higuera, Dra. Nathaly Montoya Camacho, M.C. Socorro Herrera Carbajal, Dra. Dalila Fernanda Canizales Rodríguez, Dr. Aldo Alejandro Arvizu Flores, Dra. Idania Emedith Quintero Reyes, Dr. David Octavio Corona Martínez, Dra. María de Jesús Moreno Vásquez, Dr. Jesús Enrique Chan Higuera, M.C. Mavet Madai Herrera Cadena, Dr. Guillermo Eleazar Arteaga Mackinney, Dra. Clara Rosalía Álvarez Chávez, Dr. Simon Berdard Iloki Assaga, Dra. Ofelia Rouzaud Sandez.

Fecha de publicación: 10 de septiembre de 2025



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"



Para la premiación, los criterios de
evaluación son los siguientes:

I. INNOVACIÓN / DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SU CARACTERIZACIÓN

- Trabajo experimental para la innovación o desarrollo de nuevos productos alimenticios que promuevan beneficios a la salud y sustentabilidad.
- El producto es caracterizado mediante análisis bromatológico y otros específicos para el tipo de producto desarrollado, de acuerdo con las normativas correspondientes.

II. TRABAJO EXPERIMENTAL MODALIDAD PROYECTO DE ASIGNATURA

- Trabajo experimental desarrollado como proyecto de una asignatura del plan de estudios de la Licenciatura de Químico en Alimentos, con la finalidad de promover la enseñanza en aula a través de la realización de proyectos, enfocados a una problemática del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos aplicando el método científico, técnicas y procedimientos específicos del área.

III. TRABAJO EXPERIMENTAL MODALIDAD PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

- Trabajo experimental desarrollado como parte de un proyecto de investigación, servicio social, prácticas profesionales y otras actividades no incluidas en la categoría de Trabajo Experimental Modalidad Proyecto de Asignatura.
- El proyecto desarrollado deberá atender una problemática del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos aplicando el método científico, técnicas y procedimientos específicos del área.

IV. TESIS PRÁCTICA EN PROCESO

- Trabajo experimental del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, seleccionado como requisito parcial de titulación para obtener el grado de licenciatura, desarrollándose como parte de un proyecto de investigación práctico registrado ante las instancias correspondientes en el cual el estudiante aplica el método científico, así como técnicas y procedimientos del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos para la generación de conocimiento.

V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

- Documento que tiene la finalidad de analizar información seleccionada recuperada de distintas fuentes de información, acerca de un tema específico del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, con la finalidad de conocer su situación actual, avances, desafíos y tendencias en el tema. Trabajo realizado por estudiantes del primero al quinto semestre de licenciatura.

VI. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA AVANZADA

- Misma definición que la anterior pero realizada por estudiantes del sexto semestre de licenciatura en adelante.

ATENTAMENTE

"El saber de mis hijos hará mi grandeza"

Academia de Tecnología de Alimentos



Miembros de academia: Dra. Abril Zoraida Graciano Verdugo, Dra. Ana Karenth López Meneses, Q.B. César Benjamín Otero León, Dr. Víctor Manuel Ocaño Higuera, Dra. Nathaly Montoya Camacho, M.C. Socorro Herrera Carbajal, Dra. Dalila Fernanda Canizales Rodríguez, Dr. Aldo Alejandro Arvizu Flores, Dra. Idania Emedith Quintero Reyes, Dr. David Octavio Corona Martínez, Dra. María de Jesús Moreno Vásquez, Dr. Jesús Enrique Chan Higuera, M.C. Mavet Madai Herrera Cadena, Dr. Guillermo Eleazar Arteaga Mackinney, Dra. Clara Rosalía Álvarez Chávez, Dr. Simon Berdard Iloki Assaga, Dra. Ofelia Rouzaud Sandez.

Fecha de publicación: 10 de septiembre de 2025