

**ACTA DE LA REUNIÓN 3 (TRES) DEL SEMESTRE 2025-2, DE LA COMISIÓN ACADÉMICA DE LOS PROGRAMAS DE POSGRADO DE MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, DEL DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO EN ALIMENTOS (DIPA) DE LA UNIVERSIDAD DE SONORA**

En la ciudad de Hermosillo, Sonora, siendo las 12:00 horas del viernes 10 de octubre del 2025, en sesión presencial en el aula 204 del edificio 5P "Dr. Manuel Sánchez Lucero", dio inicio la reunión número 3 (tres) de la Comisión Académica de los Programas de Posgrado (CAP) del DIPA con el siguiente:

**ORDEN DEL DÍA**

1. Verificación del *quorum*.
2. Revisión y, en su caso, aprobación del Acta CAP 02/2025-2.
3. Revisión de la programación académica 2026-1.
4. Revisión de la programación de las técnicas de investigación 2026-1.
5. Revisión del borrador del "Código de Ética y de Conducta", elaborado por la Comisión de Elaboración de Código de Ética del Posgrado.
6. Asuntos generales.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

**1. Verificación del *quorum*.**

Presentes: Dra. Maribel Plascencia Jatomea (Coordinadora de los Programas de Posgrado), Dr. Francisco Rodríguez Félix, Dra. Guadalupe Amanda López Ahumada, Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez, Dr. Saúl Ruiz Cruz, por lo cual existe *quorum*.

**2. Revisión y, en su caso, aprobación del Acta CAP 02/2025-2.**

Se revisó y aprobó el Acta.

**3. Revisión de la programación académica 2026-1.**

La Coordinación presentó la propuesta de programación académica del posgrado para el semestre 2026-1. Se revisaron las asignaturas optativas seleccionadas por las y los estudiantes de maestría y doctorado, a quienes se les solicitó enviar la lista priorizada de tres asignaturas a cursar en el semestre 2026-1. Se revisó la puntuación asignada en base al orden de prioridad y al número de estudiantes que se inscribirán para cursar la asignatura (prioridad 1 y 2). Además, considerando un mínimo de 2 estudiantes para ofrecer un espacio educativo, las asignaturas propuestas para la programación son las siguientes:

*Ape-A. López A.*

*mfj*

*Fco. Rodríguez Félix*

*S*

- Fisiología y bioquímica vegetal,
- Fisiología y cinética microbiana
- Fisicoquímica de proteínas
- Diseño de experimentos
- Alimentos funcionales
- Evaluación sensorial de alimentos
- Microbiología de las fermentaciones
- Propiedades tecnofuncionales de los alimentos
- Técnica avanzada de especialización

Se aprobó la propuesta de programación de asignaturas para el ciclo 2026-1.

#### **4. Revisión de la de la programación de las técnicas de investigación 2026-1.**

La Coordinación argumentó que, en los nuevos Planes de Estudio de maestría y doctorado, la asignatura de Técnica Avanzada de Especialización es de carácter optativo, de 6 créditos y 3 horas s/m. Por lo tanto, el número de docentes a programar es de 3. Después de consultar al personal docente, la Coordinación presentó el listado de las técnicas de investigación ofrecidas a los estudiantes para cursar durante el semestre 2026-1. Al analizar la selección por orden de prioridad de las y los estudiantes, se eligieron las 3 técnicas de mayor prioridad: Fundamentos de Espectroscopía de Infrarrojo, Técnicas para determinar capacidad antioxidante y Técnicas para evaluar sensibilidad antimicrobiana, crecimiento microbiano y calidad microbiológica.

La Coordinación acordó gestionar con planeación la posibilidad de abrir un segundo grupo; en caso de aceptarse, se programará con las siguientes 3 técnicas de acuerdo con el orden de prioridad en la encuesta de selección por parte de los estudiantes. Dichas técnicas son: Uso del HPLC en alimentos, Fundamentos de Espectroscopía de Resonancia Magnética Nuclear (RMN <sup>1</sup>H y <sup>13</sup>C) y Electroforesis de proteínas.

Las y los integrantes de la CAP analizaron la importancia de que la asignatura de Técnica Avanzada de Especialización sea de carácter práctico o bien, teórico-práctico. En ambos casos, la planeación de la técnica dependerá del programa que tiene el personal docente y de los recursos que existan. La CAP acordó recomendar a la Coordinación que dicha asignatura involucre la parte práctica en tanto sea factible.

#### **5. Revisión del borrador del "Código de Ética y de Conducta", elaborado por la Comisión de Elaboración de Código de Ética del Posgrado.**

Se revisó el Artículo 10 del borrador, pensando en que en el documento no se especifica de manera implícita la relación que debe existir entre cónyuges. Se acordó revisar dicho Artículo a detalle para adecuar la redacción en este punto.

Ge. A. López A.

*[Signature]*

Fco Riquelme Félix

*[Signature]*



**6. Asuntos generales.**

No hubo asuntos generales.

No habiendo más asuntos por tratar, se dio por terminada la reunión a las 12:45 horas del viernes 10 de octubre del 2025.

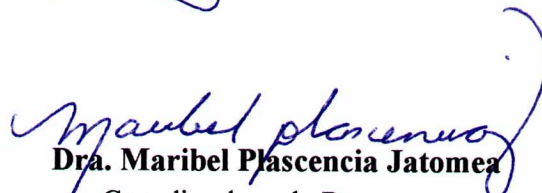
**ATENTAMENTE**

  
**Dra. Guadalupe Amanda Ahumada López**

  
**Dr. Francisco Rodríguez Félix**

  
**Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez**

  
**Dr. Saúl Ruíz Cruz**

  
**Dra. Maribel Plascencia Jatomea**  
Coordinadora de Programas

c.c.p. Dra. Carmen María López Saiz, Jefatura del DIPA.  
c.c.p. Archivo