



El saber de mis hijos
hará mi grandeza

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

ACTA DE LA REUNIÓN 3 (TRES) DEL SEMESTRE 2026-1, DE LA COMISIÓN ACADÉMICA DE LOS PROGRAMAS DE POSGRADO DE, MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE ALIMENTOS, DEL DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO EN ALIMENTOS (DIPA) DE LA UNIVERSIDAD DE SONORA

En la ciudad de Hermosillo, Sonora, siendo las 11:00 horas del jueves 19 de febrero del 2026, en sesión presencial en el aula 202 del edificio 5P "Dr. Manuel Sánchez Lucero", dio inicio la reunión número 03 (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 01/2026-1.
3. Nombramiento Comité Tutorial Extendido de Uriel Felipe Valdez Olmos.
4. Solicitud de nombramiento como asesor para la acreditación en el rubro I.3.6.6. del PEDPD.
5. Solicitud de constancia de dirección para la acreditación en el rubro I.3.3 del PEDPD.
6. Mecanismo para presentación de exámenes predoctorales.
7. Asuntos generales.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del *quorum*.

Presentes: Dra. Oliviert Martínez Cruz (Coordinadora de los Programas de Posgrado), Dr. Armando Burgos Hernández, Dra. Guadalupe Amanda López Ahumada, Dra. Ana Irene Ledesma Osuna y Dr. Saul Ruiz Cruz, por lo cual existe *quorum*.

2. **Revisión y, en su caso, aprobación del Acta CAP 01**

La revisión del acta y, en su caso, aprobación quedó pendiente para una sesión futura.

3. Revisión del comité extendido de Uriel Felipe Valdez Olmos

Se presentó la propuesta de 3 doctores para el comité extendido del M.C. Valdez Olmos, los cuales se presentan en el siguiente orden de prioridad:

- 1.- Dr. Néstor Gutiérrez Méndez.
- 2.- Dr. Iván Salmerón Ochoa
- 3.- Dr. Iván Adrián García Galicia

Ana Irene Ledesma O.

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>



ADMINISTRACION
INSTITUCIONAL
2024 - 2026



Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
 Universidad de Sonora

De acuerdo con la prioridad solicitada y con respaldo en el CV, se decidió que el Dr. Néstor Gutiérrez Méndez sea quien forme parte del comité extendido.

4. Solicitud de nombramiento como asesor para la acreditación en el rubro I.3.6.6. del PEDPD.

Estudiante	Evento	Solicitante	Asesor	Título trabajo
Isabel Haydeé Chacón Figueroa Doctorado	III Congreso Internacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dr. Ramón Francisco Dórame Miranda	Dra. Guadalupe Amanda López Ahumada	Potencial efecto antidiabético y antioxidante de los compuestos bioactivos del bagazo de café: evaluación <i>in vitro</i> e <i>in silico</i>
Jesús Cruz Valdez. Maestría	III Congreso Internacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dr. Ramón Francisco Dórame Miranda	Dra. Guadalupe Amanda López Ahumada	Caracterización fisicoquímica y evaluación del potencial bioactivo de la miel de abeja endémica del estado de Sonora
Isabel Haydeé Chacón Figueroa Doctorado	7mo Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	Dr. Ramón Francisco Dórame Miranda	Dra. Maribel Ovando Martínez	Microencapsulation of Bioactive Compounds From Spent Coffee: <i>In Vitro</i> Bioaccessibility Evaluation Applied To Beer
María Daniela Álvarez Campa Maestría	III Congreso Internacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dra. Carmen María López Saíz	Dra. Carmen Lizette del Toro Sánchez	Efectos de derivados de tetrandrina sobre la viabilidad en la línea celular no cancerosa de retina ARPE-19 y en cinco líneas celulares cancerígenas de humano (22Rv1, A549, MDA-MB-231, HCT-116, HeLa

Ana Irene Lederma





"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
 Universidad de Sonora

Juan Pablo García Encinas Maestría	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dr. Enrique Márquez Ríos	Dr. Saul Ruiz Cruz	"Efecto del ultrasonido de alta intensidad en la elaboración de nano-emulsiones de proteína estromal del manto de calamar-aceite esencial de canela, evaluación de estabilidad y capacidad antioxidante"
Leslie V. Acuña Pacheco. Doctorado	XVI Coloquio Biental en Ciencia de Materiales, 5ta edición internacional	Dra. Zoraida Graciano Verdugo	Dra. Maribel Plasencia Jatomea	Películas activas comestibles incorporadas con extracto de residuos de espárrago (<i>Asparagus officinalis</i>).
Leslie V. Acuña Pacheco Doctorado	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dra. Zoraida Graciano Verdugo	Dra. Maribel Plasencia Jatomea	Extracción asistida por ultrasonido de compuestos fenólicos de residuos de espárrago (<i>Asparagus officinalis</i> L.) y su incorporación en películas comestibles
Leslie V. Acuña Pacheco Doctorado	7mo Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos	Dra. Zoraida Graciano Verdugo	Dra. Maribel Plasencia Jatomea	Antioxidant Activity of ethanolic extract of asparagus by-products: a comparison of conventional and ultrasound-assisted extraction
Cielo E. Figueroa Enríquez Doctorado	XXVIII Reunión Universitaria de Investigación en Materiales RUIM 2025	Dr. Saul Cruz	Dr. Francisco Rodríguez Félix	Estabilidad fisicoquímica y microbiológica de carne de cerdo recubierta con alginato de sodio incorporando nanopartículas con extracto de pitaya (<i>Stenocereus thurberi</i>)
Cielo E. Figueroa Enríquez Doctorado	7th International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals	Dr. Saul Cruz	Dr. Francisco Rodríguez Félix	Physicochemical and microbiological stability of pork meat with edible coating

Ana Irene Lederma ©

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
 Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
 (662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>





"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
 Universidad de Sonora

Cielo E. Figueroa Enríquez Doctorado	XVI Coloquio bienal en ciencias de materiales, 5ta. Edición internacional	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dr. Francisco Rodríguez Félix	Recubrimiento comestible de alginato de sodio con nanopartículas con extracto de pitaya
Danya E. Estrella Osuna Doctorado	II Congreso Interdisciplinario de Desarrollo, Ciencia y Tecnología	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dr. Enrique Márquez Ríos	Evaluación del efecto de un recubrimiento comestible de gelatina y extracto de tomate sobre la calidad y vida útil de carne de res refrigerada
Danya E. Estrella Osuna Doctorado	7th International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dr. Enrique Márquez Ríos	Physicochemical and microbiological stability of pork meat with edible coating
Danya E. Estrella Osuna Doctorado	I Congreso Interdisciplinario de Desarrollo, Ciencia y Tecnología. CIAD.	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dr. Enrique Márquez Ríos	Propiedades reológicas y actividad antioxidante de un recubrimiento comestible a base de gelatina con incorporación de extracto de tomate
Doris K. López Pérez Maestría	38° Congreso Nacional de la Sociedad Polimérica de México A.C. (SPM),	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dra. Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez	Efecto antioxidante y protector de recubrimientos comestibles a base de quitosano y aceite esencial de orégano (<i>Lippia graveolens</i>) en queso cocido
Doris K. López Pérez Maestría	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dr. Saul Ruiz Cruz	Dra. Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez	Composición proximal de queso cocido y evaluación de la actividad antioxidante de aceite esencial de orégano (<i>Lippia graveolens</i>) con potencial aplicación en recubrimientos comestibles
Alejandro Rodríguez Vélez Maestría	IX Congreso de Físicoquímica, Estructura y Diseño de Proteínas.	Dr. Aldo Alejandro Flores	Dr. Armando Burgos Hernández	Caracterización estructural y funcional de GST-RHO: análisis de docking molecular y expresión recombinante

Ana Irene Lederman

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
 Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
 (662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>





"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
 Universidad de Sonora

Alejandro Rodríguez Vélez Maestría	3er Congreso Internacional Multidisciplinario de la Divulgación Científica.	Dr. Aldo Alejandro Flores	Dr. Armando Burgos Hernández	Glutación S-Transferasas Rho de Peces: Acoplamiento Molecular con Xenobióticos
Ariel Alain Vergel Alfonso	XII CONGRESO ESTATAL DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES "	Dr. José Agustín Tapia Hernández	Dr. Francisco Rodríguez Félix	Elaboración y caracterización de recubrimientos activos con antocianinas comerciales de zanahoria morada
María Fernanda Valenzuela Lara	XII CONGRESO ESTATAL DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES "	Dr. José Agustín Tapia Hernández	Dra. Maribel Plasencia Jatomea	Síntesis, caracterización químico estructural y estabilidad de zeína funcionalizada con resveratrol y su potencial actividad prebiótica
María Fernanda Valenzuela Lara	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dr. José Agustín Tapia Hernández	Dr. Carlos Gregorio Barreras Urbina	Síntesis y caracterización de zeína funcionalizada con resveratrol
Gabriela Guadalupe Barraza Guido	38° Congreso Nacional de la Sociedad Polimérica de México A.C. (SPM)	Dr. José Agustín Tapia Hernández	Dra. María de Jesús Moreno Vásquez	Polímeros de zeína dopados con quercetina: análisis espectroscópico y desempeño antioxidante
Ana Laura Moreno Robles	Congreso Interdisciplinario de Desarrollo, Ciencia y Tecnología	Dra, Maribel Plasencia Jatomea		Producción de oligoquitosano mediante el uso de enzimas y depolimerización por ultrasonido
Ana Laura Moreno Robles	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dra. Maribel Plasencia Jatomea		Obtención de oligoquitosano mediante combinación de métodos enzimático y deconstrucción asistida por ultrasonido

Ana Irene Ledesma O.

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
 Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
 (662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>





"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

Sofía de Gante de la Maza	16th International Conference on Chitin and Chitosan, 9th Iberoamerican Symposium on Chitin	Dra. Maribel Plasencia Jatomea	Dr. Armando Burgos Hernández	Characterization, and phytotoxicity of chitosan nanoparticles for postharvest storage	cytotoxicity of chitosan nanoparticles for postharvest storage
----------------------------------	---	--------------------------------	------------------------------	---	--

Las asesorías enlistadas anteriormente, se aprobaron por cumplir con los lo establecido en el reglamento del PEDPD.

La asesoría presentada no cumplió con los requisitos para ser aprobada, ya que la estudiante **Gabriela E. Bustamante Palomares** no se encontraba inscrita en nuestro programa de posgrado en las fechas en que se llevó a cabo el congreso. Por lo tanto, la solicitud fue rechazada, dado que estas asesorías están destinadas exclusivamente a estudiantes activos de la Universidad de Sonora.

Estudiante	Evento	Solicitante	Asesor	Título trabajo
Gabriela Evangelina Bustamante Palomares	III Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología	Dra. Ariadna Thalía Bernal Mercado		Efecto de la nanoemulsión con eugenol sobre la carga microbiana y propiedades sensoriales de papaya fresca cortada durante el almacenamiento

5. Solicitud de constancia de dirección para la acreditación en el rubro I.3.3 del PEDPD.

Se dio lectura a la solicitud de la Dra. Carmen María López Saiz sobre la dirección del estudiante Héctor Enrique Trujillo Ruiz del programa de doctorado, para ser utilizado en el rubro I.3.3. Premios otorgados a estudiantes por labor realizada bajo supervisión de docentes del reglamento del PEDPD, por el premio de primer lugar en el concurso de poster para estudiantes en el 75th Pacific Fisheries Technologists Conference con el trabajo titulado Structural changes in the prostate cancer line 22Rv1 exposed to compounds isolated from the exoskeleton of the white shrimp (*Litopenaeus vannamei*).

Esta solicitud se aprobó y se hizo extensiva a la Dra. Oliviert Martínez Cruz, co-directora de la tesis.

6. Mecanismo para presentación de exámenes predoctorales

Adicional a lo establecido en el acta CAP 01/2026-1, se calendarizó la presentación de los exámenes predoctorales en bloques de 2 semanas, el primer grupo del 8 al 15 de abril y el segundo del 16 al 23 del mismo mes.

Ana Irene Lederma @.

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>





"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

7. Asuntos Generales

No se trataron asuntos generales

No habiendo más asuntos por tratar, se dio por terminada la reunión a las 12:40 horas del jueves 19 de febrero del 2026.

ATENTAMENTE

Dr. Amando Burgos Hernández

Ana Irene Ledesma O.

Dra. Ana Irene Ledesma Osuna

Dra. Guadalupe Amanda López Ahumada

Dr. Saul Ruiz Cruz

Dra. Olivieri Martínez Cruz
Coordinadora de los Programas de Posgrado

c.c.p. Dra. Maribel Plasencia Jatomea, Jefatura del DIPA.
c.c.p. Archivo

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

