



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

UNIVERSIDAD DE SONORA

Departamento de Ciencias Químico-Biológicas

Academia de Tecnología de Alimentos

CONVOCA

A las y los estudiantes de sus Programas Educativos de Licenciatura y del Posgrado en Ciencias de la Salud a participar, bajo la asesoría de docentes adscritos o programados por el Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, con la presentación de trabajos académicos en el área de **Tecnología de Alimentos** en la

XLIII Muestra Estudiantil

Edición: M.C. Luz del Carmen Hoyos Nuño

a efectuarse los días **18 y 19 de noviembre de 2026 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 bases para participar:

1. **REGISTRO.** Las propuestas de ponencias deberán registrarse a más tardar el **30 de septiembre** indicando la categoría en la que se desea participar en el siguiente [LINK DE REGISTRO](#)
2. **EQUIPOS.** De hasta cinco estudiantes, cada estudiante podrá participar en un sólo trabajo, 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 el 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**. Es requisito seguir el formato de cartel aprobado para este evento
 - 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.
 - Si en alguna de las categorías no se cumple con un mínimo de 3 trabajos participantes, se otorgará sólo un premio de primer lugar para dicha categoría. El premio podrá ser declarado desierto si el jurado estima que ninguna de las obras presentadas tiene la suficiente calidad. Se otorgará mención honorífica únicamente cuando el trabajo presentado obtenga una calificación superior a 90 y no haya tenido oportunidad de concursar.
 - 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

Septiembre de 2026



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"



CATEGORÍAS PARTICIPANTES

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 en el marco de una asignatura del plan de estudios de la Licenciatura en Químico en Alimentos, con la finalidad de fortalecer el aprendizaje mediante el desarrollo de proyectos experimentales enfocados en una problemática del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. El proyecto deberá aplicar el método científico, así como técnicas y procedimientos propios 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. Clara Rosalía Álvarez Chávez • Dr. Guillermo Eleazar Arteaga Mackinney • Dr. Aldo Alejandro Arvizu Flores • Dra. Dalila Fernanda Canizales Rodríguez • Dr. Jesús Enrique Chan Higuera • Dr. David Octavio Corona Martínez • Dra. Abril Zoraida Graciano Verdugo • Dra. Mavet Madai Herrera Cadena • M.C. Socorro Herrera Carbajal • Dr. Simon Berdard Iloki Assaga • Dra. Ana Karenth López Meneses • Dra. Nathaly Montoya Camacho • Dra. María de Jesús Moreno Vásquez • Dr. Víctor Manuel Ocaño Higuera • Q.B. César Benjamín Otero León • Dra. Idania Emedith Quintero Reyes.

Septiembre de 2026