Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

REGISTRO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

Rev. 03

☐ PLAN ☐ PROGRAMA ☑ PROYECTO

FECHA DE RECEPCIÓN: DÍA	MES	AÑO	FECHA DE APROBACIÓN: DÍA	MES	AÑO	CLAVE DE APROBACIÓN DCBS.068.01.23.4
			21	02	2025	Número de Sesión: 198-(01.25)

ADSCRIPCIÓN

UNIDAD	DIVISIÓN, DIRECCIÓN O COORDINACIÓN	DEPARTAMENTO O SECCIÓN
Lerma	Ciencias Biologicas y de la Salud	Ciencias de la alimentación

INSTITUCIÓN RECEPTORA DE LOS PRESTADORES (AS)

NOMBRE: Universaidad Autonoma Metropolitana, Unidad Lerma **1**

CALLE Y NÚMERO:	COLONIA:	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	CÓDIGO POSTAL:
Av. De las Garzas 10	El panteón	Lerma de Villada	52005

ENTIDAD FEDERATIVA: Estado de Mexico

PÁGINA WEB: *http://www.ler.uam.mx/* **TELÉFONO:** 728 282 7002 ext 2451 **e-mail:** aj_cortes@correo.uam.ler.mx

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Producción acuícola y pesquera de alimentos y procesamiento para el consumo humano bajo estándares sanitarios y de inocuidad para coadyuvar a la sol **2**

JUSTIFICACIÓN: **3**
Se le denomina pescado a todo aquel alimento extraído de aguas dulces o salobres destinado al consumo humano o animal. De manera genérica se les denomina pescado a todos los peces, moluscos, crustáceos, algas etc. (1).La pesca y acuicultura proporcionan alimentos nutritivos que son componentes importantes de la dieta humana, de los más comercializados a nivel mundial y además representan una importante fuente de empleo e ingresos económicos para numerosas familias (1,4). México es un país con importante actividad en la pesca y acuicultura, tan solo en 2018 se reportó que 213,246 personas trabajan en esta actividad, que, comparadas con otros sectores de la economía, la actividad pesquera y acuícola ocupa el séptimo lugar por el número de personas dedicadas a esta actividad. La inocuidad y calidad de los alimentos destinados al consumo humano son temas importantes hoy en día, debido a numerosos brotes y casos de enfermedades transmitidas por alimentos reportados, siendo estas enfermedades ya consideradas un reto de salud pública a nivel mundial, lo cual se evidencia por el creciente desarrollo de códigos, recomendaciones, procedimientos en regulación sanitaria y de calidad de los alimentos en diversas etapas de la cadena alimentaria (desde la granja a la mesa del consumidor) (1). Lo anterior incitado además por factores como la globalización en la producción y comercialización de alimentos, así como la demanda cada vez mayor de estos por una población en constante crecimiento. Los productos de la pesca y acuicultura son alimentos muy perecederos y de alto riesgo de contaminación a lo

OBJETIVOS: **4**

Objetivo General

Contribuir a la formación de recursos humanos especializados en la sanidad e inocuidad durante la producción de alimentos en actividades de la pesca y/o acuicultura. Así como desarrollar manuales de procedimientos especializados en la producción y procesamiento de alimentos de origen acuícola y/o pesqueros destinados al consumo humano, bajo estándares sanitarios y de inocuidad que coadyuven a fortalecer la soberanía alimentaria de México.

Objetivo Específicos

1. Formación de recursos humanos en la búsqueda, compilación y análisis de información científica técnica y regulatoria enfocada a la producción acuícola y/o pesquera

TIPO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL **5**

INTERDISCIPLINARIO ☐ SI ☑ NO

ALCANCE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL **6**

☑ NACIONAL ☐ REGIONAL ☑ ESTATAL ☐ LOCAL

SECTOR BENEFICIADO **ÁREA** **7**

☑ EDUCATIVO ☑ PRODUCTIVO ☑ PÚBLICO ☑ SOCIAL ☑ RURAL ☑ URBANA

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL **8**

LUGAR: UAM-Lerma

DÍAS: Lunes a viernes ☐ MATUTINO ☑ MIXTO

HORARIO: 8:00 a 19:00h ☐ VESPERTINO ☐ FIN DE SEMANA

UBICACIÓN DEL PRESTADOR (A) **9**

☑ OFICINA ☑ LABORATORIO ☐ CAMPO ☐ ZONA RURAL ☑ ZONA URBANA

DURACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO **10**

☐ UN AÑO ☐ DOS AÑOS ☑ TRES AÑOS

CONVENIO INSTITUCIONAL **11**

☐ SI ☑ NO

☐ EN PROCESO ☐ UAM ☐ UNIDAD ☐ DIVISIÓN

ETAPAS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO **12**	DURACIÓN DE CADA ETAPA **13**
Revisión del estado del arte en producción cualitativa y cuantitativa en actividades de la pesca y acuicultura en México y a nivel global.Búsqueda, compilación y análisis de información referente a actividades de producción acuícola y/o pesca y mínimo procesamiento de productos bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad. Revisión del estado del arte de sistemas de gestión de calidad, sanidad e inocuidad en actividades de la pesca y/o acuicultura y procesamiento de productos. Elaboración de manual especializado en procedimientos enfocados a actividades de producción acuícola y/o pesquera y procesamiento mínimo de productos bajo estándares sanitarios y de inocuidad.Elaboración de informe trimestral.Elaboración de informe final y entrega de manuales.	**480 HORAS, 4 HORAS DIARIAS POR ALUMNO**

LICENCIATURAS Y NÚMERO DE PRESTADORES (AS) REQUERIDOS EN EL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO: UNIDAD LERMA 14

DIVISIÓN DE CIENCIAS BÁSICAS E INGENIERÍA

- [ ] Lic. en Ing. en Recursos Hídricos — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] Lic. en Computación y Telecomunicaciones — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] CUALQUIER CARRERA — NÚM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

- [ ] Lic. en Biología Ambiental — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [x] 10 Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos — NÚM. DE APRESTADORES(AS)
- [ ] Lic. en Psicología Biomédica — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] CUALQUIER CARRERA — NÚM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

- [ ] Lic. en Arte y Comunicación Digitales — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] Lic. en Políticas Públicas — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] Lic. en Educación y Tecnologías Digitales — NÚM. DE PRESTADORES(AS)
- [ ] CUALQUIER CARRERA — NÚM. DE PRESTADORES(AS)

EL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO SE ENFOCA AL APOYO DE: 15

- [ ] ADMINISTRACIÓN
- [ ] COMUNIDAD
- [ ] DOCENCIA
- [ ] EXTENSIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA
- [x] INVESTIGACIÓN
- [ ] OTRA ESPECIFIQUE

ACTIVIDADES ORIENTADAS AL DESARROLLO DE: 16

- [ ] ABASTO Y COMERCIALIZACIÓN
- [ ] ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
- [x] AGRICULTURA Y DESARROLLO AGROPECUARIO
- [ ] ASENTAMIENTOS INDÍGENAS
- [ ] ATENCIÓN A LA JUVENTUD
- [x] CAPACITACIÓN
- [ ] COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
- [ ] CULTURA Y RECREACIÓN
- [ ] DEMOGRAFÍA
- [ ] DEPORTE
- [ ] DERECHOS HUMANOS
- [ ] DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO
- [ ] DESARROLLO INDUSTRIAL
- [ ] DESARROLLO SUSTENTABLE
- [x] EDUCACIÓN
- [ ] EQUIDAD DE GÉNERO
- [ ] FINANZAS
- [ ] FORTALECIMIENTO DELEGACIONAL O MUNICIPAL
- [ ] GRUPOS VULNERABLES
- [ ] IDENTIDAD CULTURAL
- [ ] JUSTICIA, PROTECCIÓN CIVIL Y SEGURIDAD PÚBLICA
- [ ] MEDIO AMBIENTE Y ECOLOGÍA
- [ ] MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- [ ] MICRORREGIONES
- [ ] MIPYMES
- [x] PESCA
- [ ] POLÍTICA, PLANEACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL
- [x] PRODUCCIÓN
- [x] SALUD
- [ ] TURISMO
- [ ] URBANIZACIÓN
- [ ] VIVIENDA
- [ ] OTRA ESPECIFIQUE

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA 17

Formativas. Contribuir al desarrollo y adquisición por parte de las prestadoras y los prestadores de servicio social de la capacidad de búsqueda, recopilación y análisis de información y conocimiento técnico científico en la producción acuícola y/o pesquera bajo estándares sanitarios de calidad e inocuidad. Desarrollo de manuales de procedimientos por parte de prestadoras y prestadores del servicio social dirigidos a sector comunitario, académico y/o productores de alimentos aplicando los conocimientos e información técnico, científica y regulatoria adquiridos referente a la pesca y/o cultivo de peces, crustáceos y/o moluscos bajo estándares de sanidad e inocuidad. Contribuir a la formación de los prestadores y prestadoras de servicio social como futuros capacitadores y/o especialistas en la producción de alimentos acuícolas y/o de la pesca y procesamiento para el consumo humano bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad.
Retributivas. Divulgación y aplicación especializada por parte de los prestadores y prestadoras de servicio social de los conocimientos científicos, tecnológicos y regulatorios adquiridos en actividades de la pesca y/o acuicultura y procesamiento de productos bajo estándares sanitarios de calidad e inocuidad para el suministro de alimentos nutritivos y seguros a la población.
Sociales. Aplicación y divulgación por parte de los prestadores y prestadoras de servicio social del conocimiento científico, tecnológico y regulatorio adquirido, en el sector comunitario, académico y en el ejercicio de actividades profesionales de producción acuícola y/o pesquera y procesamiento mínimo de productos con diferentes representantes de la industria alimentaria (ramo acuícola y/o pesquero) para incidir y contribuir a la soberanía alimentaria de México.

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA

RECURSOS NECESARIOS Y DISPONIBLES PARA LA EJECUCION DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 18

Equipo de cómputo, internet, acervo bibliográfico físico y digital de la Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma para las prestadoras y los prestadores de servicio social.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

Ninguno

APOYOS Y ESTÍMULOS A LOS PRESTADORES (AS) DE SERVICIO SOCIAL

- ☐ APOYO EN LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO TERMINAL O TESINA
- ☑ ASESORÍA
- ☐ CURSOS Y CAPACITACIÓN
- ☐ MATERIALES Y EQUIPO
- ☐ VIÁTICOS

APOYO ECONÓMICO 19

- ☐ SI — CANTIDAD MENSUAL: $ _____
- ☑ NO — INDIQUE POR CUANTOS MESES: _____

OTROS APOYOS (ESPECIFIQUE):

NOMBRE Y CARGO DEL ASESOR (A) RESPONSABLE Y CORRESPONSABLES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 20

NOMBRE(S):	CARGO:	TELÉFONO:	e-mail:	No. Económico
Alejandro De Jesus Cortes Sanchez	Investigador por México CONAHCYT-UAM Ler	5518530966	aj_cortes@correo.ler.uam.m	900067
Mayra Diaz Ramirez	Profesor titular C	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.mx	39145
Adolfo Armando Rayas Amor	Profesor titular C	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.mx	39901
Luis Daniel Espinosa Chaurand	Profesor investigador UNCIBNOR	3221817371	lespinosa@cibnor.mx	0
Erika Torres Ochoa	Profesor investigador UABCS	6121419682	etorres@uabcs.mx	0

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 21

(CUMPLIMIENTO DE OBJETIVO, No. DE BENEFICIARIOS, IMPACTO ACADÉMICO, IMPACTO SOCIAL, OTROS ESPECIFIQUE)

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada prestador o prestadora de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades con aprobación del asesor o asesora responsable registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN A PRESTADORES (AS) 22

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada alumno, alumna, egresado o egresada se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades y aprobación del asesor o asesora responsable registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional.
2. Aprobación de reporte final de acuerdo con el Reglamento de Servicio Social a nivel Licenciatura (RSS) de la UAM y los Lineamientos de Servicio Social de la División.

OBSERVACIONES 23

Asesor (a) de la institución receptora	24	Asesor (a) de la UAM
Nombre(s), firma y sello		[redacted] Dr.Alejandro De Jesús Cortés Sánchez [redacted] Dra.Mayra Díaz Ramírez [redacted] Dr.Adolfo Armando Rayas Amor Nombre(s), firma y sello

Director (a) Divisional
Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO 25

				OBSERVACIONES
APROBADO	☐	COLEGIO ACADÉMICO	☐	
NO APROBADO	☐	CONSEJO ACADÉMICO	☐	
		CONSEJO DIVISIONAL	☐	

EL FORMATO DEBE SER LLENADO DE FORMA ELECTRÓNICA O A MÁQUINA, Y DEBERÁ SER ACOMPAÑADO POR LA SOLICITUD CORRESPONDIENTE EN PAPEL MEMBRETADO, FIRMADO Y SELLADO . EN CASO DE QUE LOS ESPACIOS SEAN INSUFICIENTES, FAVOR DE AGREGAR LA INFORMACIÓN EN UNA HOJA ANEXA SEGUN EL CASO.
SE RECOMIENDA USAR ADOBE READER 9.0 O SUPERIOR.

EXTENSO PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

Por medio del presente se solicita la renovación del presente proyecto de servicio social titulado "Producción acuícola y pesquera de alimentos y procesamiento para el consumo humano bajo estándares sanitarios y de inocuidad para coadyuvar a la soberanía alimentaria de México" por un periodo de tres años.

Lo anterior derivado por diferentes factores como son: 1.-Conocimiento e interés de la comunidad estudiantil del proyecto específicamente en ciencia y tecnología de los alimentos de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Lerma. 2.- La escaza o nula oferta en proyectos relacionados en temáticas de producción y procesamiento de alimentos de origen acuático para consumo humano que permitan la adquisición, fortalecimiento y aplicación de conocimiento técnico y científico por parte de la comunidad universitaria para el desarrollo social, económico y alimentario de México. Y 3.-La existencia actual de alumnos inscritos en el proyecto desarrollando actividades próximos a liberar su servicio social.

A continuación, se describe información en extenso de proyecto el cual no presenta modificaciones a su estructura y aprobación inicial.

l. DENOMINACIÓN

Producción acuícola y pesquera de alimentos y procesamiento para el consumo humano bajo estándares sanitarios y de inocuidad para coadyuvar a la soberanía alimentaria de México.

II.JUSTIFICACIÓN

Se le denomina pescado a todo aquel alimento extraído de aguas dulces o salobres destinado al consumo humano o animal. De manera genérica se les denomina pescado a todos los peces, moluscos, crustáceos, algas etc. (1). A través de las actividades de pesca y acuicultura se tiene acceso al pescado. Las actividades de la pesca consisten en la captura (mares, embalses, presas, lagos, ríos y lagunas) y acuicultura en la cría (ambientes controlados como estanques o piscinas) de peces, crustáceos, moluscos y otros organismos de aguas saladas y/o dulces para su consumo humano y/o animal (2). La pesca y acuicultura proporcionan alimentos nutritivos que son componentes importantes de la dieta humana, de los más comercializados a nivel mundial y además representan una importante fuente de empleo e ingresos económicos para numerosas familias (1,4). A nivel mundial se estima que la producción a través de la pesca y acuicultura alcanzó 179 millones de toneladas en 2018 siendo el 52% destinado a consumo humano y teniendo un consumo per cápita de 20.5 Kg anuales (4). México es un país con importante actividad en la pesca y acuicultura, tan solo en 2018 se reportó que 213,246 personas trabajan en esta actividad, que, comparadas con otros sectores de la economía, la actividad pesquera y acuícola ocupa el séptimo lugar por el número de personas dedicadas a estas actividades (2). Tan solo la producción pesquera en aguas continentales fue de 0.22 millones de toneladas en peso vivo en el 2018 (4), mientras que la producción acuícola total fue de 247222 toneladas donde las especies de mayor producción acuícola fueron carpa, trucha, tilapia, bagre, camarón, atún entre otras (3). La inocuidad y calidad de los alimentos destinados al consumo humano son temas importantes hoy en día,

debido a numerosos brotes y casos de enfermedades transmitidas por alimentos reportados, siendo estas enfermedades ya consideradas un reto de salud pública a nivel mundial, lo cual se evidencia por el creciente desarrollo de códigos, recomendaciones, normas, procedimientos en regulación sanitaria y de calidad de los alimentos en diversas etapas de la cadena alimentaria (desde la granja a la mesa del consumidor) (1). Lo anterior incitado además por factores como la globalización en la producción y comercialización de alimentos, así como la demanda cada vez mayor de estos por una población en constante crecimiento. Los productos de la pesca y acuicultura son alimentos muy perecederos y de alto riesgo de contaminación a lo largo de sus etapas de producción, procesamiento, conservación y comercialización comprometiendo su calidad e inocuidad. Las actividades de producción primaria (pesca y acuicultura) al ser el primer eslabón de la cadena de producción de alimentos nutritivos y seguros es susceptible a que en ella ocurra contaminación por diversos peligros físicos, químicos y/o biológicos los cuales pueden comprometer la calidad e inocuidad de estos productos o de aquellos derivados del procesamiento y generar riesgos a la salud de consumidores. Por lo anterior el presente proyecto se enfoca en la formación de recursos humanos en la sanidad e inocuidad durante la producción de alimentos mediante actividades acuícolas y/o pesqueras, así como en el desarrollo de manuales de procedimientos especializados en actividades de producción de alimentos a través de la pesca y/o acuicultura y de su mínimo procesamiento bajo estándares sanitarios y de inocuidad para contribuir a la soberanía alimentaria de México.

El **objetivo formativo** del proyecto es que las prestadoras y los prestadores de servicio social adquieran el conocimiento científico y/o tecnológico referente a la producción primaria de alimentos en actividades acuícolas y/o pesqueras y posterior procesamiento bajo estándares de sanidad e inocuidad. Así como desarrollar la capacidad de generar manuales de procedimientos especializados en la producción acuícola y/o pesquera, y mínimo procesamiento de productos bajo estándares de sanidad e inocuidad. **Objetivo retributivo** que las prestadoras y los prestadores de servicio social transmitan y/o apliquen los conocimientos científicos, tecnológicos y regulatorios adquiridos referentes a procedimientos para la producción, procesamiento y suministro de alimentos derivados de la pesca y/o acuicultura bajo estándares sanitarios y de inocuidad para la disponibilidad de alimentos nutritivos y seguros a la población mexicana. **Objetivo social** que las prestadoras y los prestadores de servicio social realicen la divulgación, transferencia y/o aplicación de los conocimientos adquiridos en la producción y procesamiento de alimentos derivados de la pesca y/o acuicultura bajo estándares sanitarios y de inocuidad en el ejercicio de sus actividades profesionales, académicas, y/o comunitarias en la producción de alimentos derivados de la pesca o acuicultura para incidir y coadyuvar en la soberanía alimentaria de México.

III. OBJETIVOS

Objetivo General

Contribuir a la formación de recursos humanos especializados en la sanidad e inocuidad durante la producción de alimentos en actividades de la pesca y/o acuicultura. Así como

desarrollar manuales de procedimientos especializados en la producción y procesamiento de alimentos de origen acuícola y/o pesqueros destinados al consumo humano, bajo estándares sanitarios y de inocuidad que coadyuven a fortalecer la soberanía alimentaria de México.

Objetivo Específicos

1. Formación de recursos humanos en la búsqueda, recopilación, y análisis de información científica, técnica y regulatoria referente a la producción acuícola y/o pesquera de alimentos bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad.

2. Análisis de las condiciones de producción de alimentos bajos estándares de sanidad e inocuidad en actividades de pesca y/o acuicultura. Así como el análisis de parámetros físicos, sensoriales, químicos y microbiológicos de calidad e inocuidad para productos destinados al consumo humano.

3. Desarrollar manuales de procedimientos para la producción de alimentos de origen acuícola y/o pesquero, así como su mínimo procesamiento bajo estándares de calidad, sanidad y/o inocuidad dirigidos al sector comunitario, académico y/o productivo.

IV. DURACIÓN Y ETAPAS (CRONOGRAMA)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Revisión del estado del arte en producción cualitativa y cuantitativa en actividades de la pesca y acuicultura en México y a nivel global.	**X**	**X**	**X**			
Búsqueda, compilación y análisis de información referente a actividades de producción acuícola y/o pesca y mínimo procesamiento de productos bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Revisión del estado del arte de sistemas de gestión de calidad, sanidad e inocuidad en actividades de la pesca y/o acuicultura y procesamiento de productos.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Elaboración de manual especializado en procedimientos enfocados a actividades de producción acuícola y/o pesquera y procesamiento mínimo de productos bajo estándares sanitarios y de inocuidad.		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Elaboración de informe trimestral			**X**			
Elaboración de informe final y entrega de manuales.						**X**

V. ACTIVIDADES A REALIZAR

Formativas. Contribuir al desarrollo y adquisición por parte de las prestadoras y los prestadores de servicio social de la capacidad de búsqueda, recopilación y análisis de información de conocimiento técnico, científico y regulatorio en la producción acuícola y/o pesquera bajo estándares sanitarios de calidad e inocuidad. Desarrollo por parte de las prestadoras y los prestadores del servicio social de manuales de procedimientos para la producción de alimentos de origen acuícola y/o pesquero, así como su mínimo procesamiento bajo estándares de calidad, sanidad y/o inocuidad dirigidos a sector comunitario, académico y/o productores de alimentos acuícolas o de la pesca. Contribuir a la formación de los prestadores y prestadoras de servicio social como futuros capacitadores y/o especialistas en la producción de alimentos acuícolas y/o de la pesca y mínimo procesamiento para el consumo humano bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad.

Retributivas. Divulgación y/o aplicación especializada por parte de los prestadores y las prestadoras de servicio social en sector comunitario, académico y/o productivo de los conocimientos científicos, tecnológicos y regulatorios adquiridos referente a actividades de la pesca y/o acuicultura y mínimo procesamiento de productos bajo estándares de calidad, sanidad e inocuidad para el suministro de alimentos nutritivos y seguros a la población.

Sociales. Aplicación y divulgación por parte de los prestadores y prestadoras de servicio social del conocimiento científico, tecnológico y regulatorio adquirido, en el sector comunitario, académico y en el ejercicio de actividades profesionales de producción acuícola y/o pesquera y procesamiento mínimo de productos con diferentes representantes de la industria alimentaria (ramo acuícola y/o pesquero) para incidir y contribuir a la soberanía alimentaria de México.

VI. LUGAR DE REALIZACIÓN

El presente proyecto es de carácter interno ya que el lugar de realización serán los laboratorios de docencia e investigación en ciencia y tecnología de alimentos, biblioteca de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma y/o en modalidad virtual.

VII. LICENCIATURAS Y No. DE PARTICIPANTES

Alumnos, alumnas, egresados o egresadas de la licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos. Con un total de 10 participantes durante el periodo total del proyecto. Siendo recomendable 2 participantes por asesor o asesora anualmente durante el periodo total del proyecto.

VIII. RECURSOS NECESARIOS

Equipo de cómputo, internet, acervo bibliográfico físico y digital de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma para las prestadoras y los prestadores de servicio social.

IX. ASESORES RESPONSABLES

Dr. Alejandro De Jesús Cortés Sánchez

Investigador por México del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), Departamento de Ciencias de la Alimentación, DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma.

Dra. Mayra Diaz Ramírez

Departamento de Ciencias de la Alimentación, DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma

Dr. Armando Rayas Amor

Departamento de Ciencias de la Alimentación, DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma.

Dr. Luis Daniel Espinosa Chaurand

Departamento de Acuicultura. Unidad Nayarit del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste (UNCIBNOR+).

Dra. Erika Torres Ochoa

Departamento Académico de Ingeniería en Pesquerías. Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS).

X. TIEMPO DE DEDICACIÓN

Mínimo cuatro horas diarias por prestador o prestadora de servicio social con horarios flexibles de lunes a viernes, para cubrir un total de 480 horas, en un periodo no menor a seis meses.

XI. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada alumno, alumna, egresado o egresada se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades y aprobación del asesor o asesora responsable registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional.

2. Aprobación de reporte final de acuerdo con el Reglamento de Servicio Social a nivel Licenciatura (RSS) de la UAM y los Lineamientos de Servicio Social de la División.

XII. CREDITOS DE PARTICIPACIÓN.

A las prestadoras y los prestadores de servicio social se les brindara el crédito correspondiente de su participación en actividades realizadas inherentes al presente proyecto y producto relacionado.

XIII. REFERENCIAS

1.- de Paiva Soares, K. M., & Gonçalves, A. A. (2012). Qualidade e segurança do pescado. Revista do Instituto Adolfo Lutz, 71(1), 1-10.

2.- INEGI 2019. Cuéntame de México. Economía. Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI). Gobierno de México. https://cuentame.inegi.org.mx/economia/primarias/pesca/default.aspx?tema=e#:~:text=La%20actividad%20pesquera%20y%20acu%C3%ADcola,de%20ingresos%20para%20muchas%20familias.

3.- Martínez-Cordero, F.J., Delgadillo, T.S., Sanchez-Zazueta, E. & Cai, J. 2021. Tilapia aquaculture in Mexico: assessment with a focus on social and economic performance. FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1219. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cb3290en

4.- FAO. 2020. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020. La sostenibilidad en acción. Roma. https://doi.org/10.4060/ca9229es