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.067.01.23.3
					24	02	2026	Número de Sesión: 219-(01.26)

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: Universidad 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:** 7282827002 ext 2451 **e-mail:** m.diaz@correo.ler.uam.mx

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos. **2**

JUSTIFICACIÓN: **3**

El pescado es un alimento importante en la alimentacion humana al ser fuente de lipidos, vitaminas, minerales y proteínas.La pesca de captura y acuicultura son las actividades de las cuales el ser humano tiene acceso a productos de la pesca.El pescado al ser un alimento de elevada calidad nutricional también es susceptible al deterioro y contaminación por agentes químicos, físicos y biológicos a lo largo de la cadena alimentaria reduciendo su calidad, vida de anaquel y poniendo en alto riesgo la salud de consumidores. Por lo anterior, se hace indispensable considerar el conocimiento científico y tecnológico en el procesamiento, conservación e inocuidad en productos de la pesca y acuicultura a fin de aumentar la oferta y disponibilidad a una demanda de la población cada vez mayor de alimentos nutritivos y seguros. Por otra parte, el rendimiento en el procesamiento (carne) o parte comestible es aprox. un 30 a 35% el resto se convierte generalmente en desperdicios o subproductos que corresponden a espinas, vísceras, esqueletos,etc., generando su acumulacion contaminacion ambiental y foco de enfermedades a la población.Por lo anterior el presente proyecto se enfoca en el análisis de la calidad, conservación e inocuidad de produsctos de la pesca y acuicultura disponible al consumo humano en el estado de México y el valle de México, así como en el aprovechamiento de los subproductos generados de su procesamiento.

OBJETIVOS: **4**

Objetivo general

Análisis y generación de conocimiento científico y tecnológico en el procesamiento, conservación, calidad e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos en el Estado de México o valle de México.

Objetivos específicos

1. Analizar la calidad e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura de acceso y disponibilidad para consumo humano y/o animal en el estado de México o valle de

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: Universidad autónoma metropolitana unidad 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**

Revisión bibliográfica del estado del arte referente al procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y acuicultura destinados a la alimentación humana y animal; así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento.Elaboración de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales y métodos de análisis experimentales a ejecutar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y acuicultura y/o aprovechamiento de subproductos.Ejecución del plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, actividades, materiales y métodos de análisis experimentales enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y acuicultura y/o aprovechamiento de subproductos. Análisis y discusión de resultados obtenidos.Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados obtenidos y recomendaciones.Elaboración de informe trimestral.Elaboración de informe trimestral global final y evaluación de la prestadora o prestador de servicio social.

DURACIÓN DE CADA ETAPA **13**

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		DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD		DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES	
	Lic. en Ing. en Recursos Hídricos	4	Lic. en Biología Ambiental		Lic. en Arte y Comunicación Digitales
NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)	
	Lic. en Computación y Telecomunicaciones	8	Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos		Lic. en Políticas Públicas
NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE APRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)	
	Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales		Lic. en Psicología Biomédica		Lic. en Educación y Tecnologías Digitales
NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)	
	CUALQUIER CARRERA		CUALQUIER CARRERA		CUALQUIER CARRERA
NÚM. DE PRESTADORES(AS)		NÚM. DE PRESTADORES(AS)		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
- [ ] AGRICULTURA Y DESARROLLO AGROPECUARIO
- [ ] ASENTAMIENTOS INDÍGENAS
- [ ] ATENCIÓN A LA JUVENTUD
- [x] CAPACITACIÓN
- [ ] COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
- [ ] CULTURA Y RECREACIÓN
- [ ] DEMOGRAFÍA
- [ ] DEPORTE
- [ ] DERECHOS HUMANOS
- [x] 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
- [x] 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**

Lic. En biología ambiental

1.Revisión bibliográfica del estado del arte referente al procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura destinados a la alimentación humana o animal; así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento.2.Elaboración de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y acuicultura y aprovechamiento de subproductos.3.Ejecución de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos. Análisis y discusión de resultados.4.Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados y recomendaciones.5.Elaboración de informe trimestral.6.Elaboración de informe trimestral global y final.

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

Lic. En ciencia y tecnologia de alimentos

1.Revisión bibliográfica del estado del arte referente al procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura destinados a la alimentación humana o animal; así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento.2.Elaboración de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y acuicultura y aprovechamiento de subproductos.3.Ejecución de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos. Análisis y discusión de resultados.4.Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados y recomendaciones.5.Elaboración de informe trimestral.6.Elaboración de informe trimestral global y final.

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**

Materiales, reactivos y equipo de los laboratorios de docencia e investigación en ciencia y tecnología de alimentos de la UAM-Lerma.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

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

- [x] **APOYO EN LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO TERMINAL O TESINA**
- [x] **ASESORÍA**
- [ ] **CURSOS Y CAPACITACIÓN**
- [ ] **MATERIALES Y EQUIPO**
- [ ] **VIÁTICOS**

APOYO ECONÓMICO **19**

- [ ] **SI** **CANTIDAD MENSUAL:** $ _____
- [x] **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
Mayra Diaz Ramirez	Profesor titular C UAM-LERMA	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.mx	39145
Adolfo Armando Rayas Amor	Profesor titular C UAM-LERMA	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.mx	37901
Alejandro De Jesus Cortes Sanchez	Investigador por México SECIHTI-UAM Lerma	7282827002 ext 2451	aj_cortes@correo.uam.ler.m	900067

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO **~~21~~**

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

1. Elaboración de informes trimestrales en que los objetivos de las prestadoras y los prestadores de servicio social se cumplan en tiempo y forma de acuerdo al cronograma de actividades 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

Nombre(s), firma y sello

24

Asesor (a) de la UAM

[redacted]

Dra. Mayra Diaz Ramírez

Dr. Adolfo Armando Rayas Amor

[redacted]

Dr. Alejandro De Jesús Cortes Sánchez

Nombre(s), firma y sello

Director (a) Divisional

Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO **25**

APROBADO	☐	**COLEGIO ACADÉMICO**	☐
		CONSEJO ACADÉMICO	☐
NO APROBADO	☐	**CONSEJO DIVISIONAL**	☐

OBSERVACIONES

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 "*Procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos*." por un periodo de tres años.

Lo anterior derivado de diferentes potenciales factores como son: 1.-Conocimiento y/o interés de la comunidad estudiantil de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Lerma al proyecto y temáticas. 2.- La escaza o nula oferta en proyectos relacionados en temáticas de producción, procesamiento, conservación, calidad e inocuidad de alimentos de origen acuático para uso o consumo humano que permitan la adquisición, fortalecimiento y aplicación de conocimiento técnico y científico por parte de la comunidad universitaria para el desarrollo social, académico, económico y alimentario de México. Y 3.-La existencia actual de alumnos inscritos en el proyecto desarrollando actividades, próximas a liberar su servicio social. A continuación, se describe la información en extenso de proyecto el cual presenta modificaciones solicitadas en oficio derivado de revisión para renovación con clave DCBSL.CD.COM.006.26 respecto a modificación de persona asesor responsable, así como la exclusión de la Dra. Ma. De la Paz Salgado Cruz, esto respecto a estructura y aprobación inicial del proyecto.

l. DENOMINACIÓN

Procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos.

II. JUSTIFICACIÓN

Se define "pescado" a cualquier alimento que puede extraerse de aguas oceánicas o continentales (fresca o salobres) destinado a la alimentación humana o animal, siendo en este término incluido a peces, crustáceos, moluscos, algas, etc. El pescado es considerado un alimento base de la dieta humana por su calidad nutricional por ser fuente principalmente de proteínas, caracterizadas por su alta digestibilidad y valor biológico, además de un alto contenido de nutrientes como ácidos grasos poliinsaturados, vitaminas y minerales siendo un alimento saludable, el cual es procesado, comercializado y consumido en variadas presentaciones y estilos alrededor del mundo (fresco, entero, eviscerado, congelado, refrigerado, filete, salado, ahumado, enlatado, etc).

La pesca de captura y acuicultura son las actividades por medio de las cuales el ser humano tiene acceso a los alimentos de origen acuático. Estas actividades han ido en aumento desde hace varios años a fin de satisfacer la demanda de alimentos de una población en constante crecimiento. A nivel mundial la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) en el 2018 estimó la producción tanto por pesca de captura y acuicultura en 178.5 millones de toneladas donde más del 80% de esta producción fue destinada al consumo humano siendo el consumo per cápita anual alcanzado de 20.5kg y se ha estimado que este consumo aumente a través de los años. A nivel mundial los mayores productores de

pescado son países de origen asiático principalmente China, Indonesia, India, Vietnam entre otros. En América latina México tiene importante aportación a la actividad pesquera y acuícola a fin de satisfacer la demanda nacional generando 1.47 millones de toneladas de peso vivo en pesca marina, y 0.22 millones de toneladas en pesca continental. Mientras que a través de la acuicultura la producción fue de 395,537 toneladas en peso vivo para el 2018, siendo especies como el atún, camarón, mojarra, trucha, carpa, bagre, ostión entre las mayormente producidas acorde a estimaciones de Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA); así la industria pesquera y acuícola forma parte de las principales actividades de la industria alimentaria, desarrollo económico y social en México. El pescado al ser un alimento de elevada calidad nutricional también es altamente susceptible al deterioro y contaminación por diversos agentes químicos, físicos y biológicos a lo largo de la cadena alimentaria reduciendo su calidad, vida de anaquel y poniendo en alto riesgo la salud de consumidores. Por lo anterior, se hace indispensable considerar el conocimiento científico y/o tecnológico en el procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura a fin de aumentar la oferta y disponibilidad a una demanda cada vez mayor de alimentos nutritivos de calidad, e inocuidad de una población en constante crecimiento. Por otra parte, el rendimiento en el procesamiento como fuente de proteína (carne) o la parte comestible del pescado es aproximadamente entre un 30 a 35% variando acorde al peso, tamaño y especie por lo que el resto se convierte generalmente en desperdicios o subproductos que corresponden a espinas, vísceras, esqueletos, piel, cabezas, recortes, escamas etc., donde su descarte y acumulación indiscriminada, contribuye a las pérdidas económicas de industria alimentaria y contaminación ambiental (agua, suelo y aire) siendo fuente de elementos dañinos para la salud humana y ecosistemas. Por lo anterior el presente proyecto se enfoca en el procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura para consumo humano en el estado de México o valle de México, así como en el aprovechamiento de los subproductos generados durante su procesamiento para la obtención de productos de alto valor destinados al uso humano o animal y reducir la contaminación ambiental y efectos nocivos a la salud de la población.

Objetivo formativo de este proyecto es que las prestadoras y los prestadores de servicio social adquieran y/o desarrollen capacidades científicas y/o tecnológicas en el ámbito del procesamiento, conservación, e inocuidad de alimentos procedentes de actividades de la pesca y/o acuicultura destinados al consumo humano, así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento a fin de contribuir al cuidado ambiental, bienestar y soberanía alimentaria de México. **Objetivo retributivo** que las prestadoras y los prestadores de servicio social apliquen y/o transmitan los conocimientos científicos y/o tecnológicos adquiridos en el procesamiento, conservación e inocuidad de alimentos procedentes de la pesca y/o acuicultura, así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento en sector comunitario, académico e industrial para contribuir en la producción de alimentos nutritivos y seguros para la salud del consumidor además del cuidado del medio ambiente. **Objetivo social** que las prestadoras y los prestadores de servicio social apliquen y/o transmitan a nivel comunitario, sector académico e industrial los conocimientos científicos y/o tecnológicos adquiridos en el procesamiento, conservación e inocuidad de alimentos procedentes de la pesca y/o acuicultura, así como el aprovechamiento

de subproductos derivados del procesamiento, a fin de contribuir al cuidado del medio ambiente, salud pública y disponibilidad de alimentos nutritivos y seguros para la población.

III. OBJETIVOS

Objetivo general

Análisis y generación de conocimiento científico y tecnológico en el procesamiento, conservación, calidad e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos en el Estado de México o valle de México.

Objetivos específicos

1.-Analizar la calidad e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura de acceso y disponibilidad para consumo humano y/o animal en el estado de México o valle de México.

2.-Desarrollar y/o aplicar conocimiento científico y tecnológico en el procesamiento, conservación, calidad e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura destinados al consumo humano o animal en el estado de México o valle de México.

3.-Desarrollar y/o aplicar conocimiento científico y tecnológico para el aprovechamiento de los subproductos derivados del procesamiento y conservación de productos de la pesca y/o acuicultura en el estado de México o el valle de México.

IV. DURACIÓN Y ETAPAS (CRONOGRAMA)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Revisión bibliográfica del estado del arte referente al procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura destinados a la alimentación humana o animal; así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Elaboración de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y acuicultura y aprovechamiento de	**X**	**X**				

subproductos.						
Ejecución de plan de trabajo para la colecta de productos de la pesca y/o acuicultura, materiales, reactivos, equipos a utilizar y métodos de análisis experimentales a desarrollar enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, conservación de productos de la pesca y/o acuicultura y aprovechamiento de subproductos. Análisis y discusión de resultados.		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados y recomendaciones.			**X**			**X**
Elaboración de informe trimestral.			**X**			
Elaboración de informe trimestral global y final y evaluación del prestador o prestadora de servicio social.						**X**

V. ACTIVIDADES A REALIZAR

Formativas

Adquisición por parte de las prestadoras y los prestadores de servicio social de habilidades de búsqueda, recopilación, análisis, y aplicación de conocimiento científico y/o tecnológico enfocado al procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura destinados al consumo humano o animal, así como del aprovechamiento de subproductos derivados de su procesamiento y conservación para la obtención de productos de alto valor enfocados al uso humano y/o animal y cuidado al medio ambiente.

Retributivas

Divulgación, transferencia y/o aplicación especializada de conocimientos científicos y/o tecnológicos adquiridos por parte de las prestadoras y los prestadores de servicio social en sector académico, comunitario y/o industrial en el procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la pesca y/o acuicultura, para el suministro de alimentos nutritivos y saludables a la población mexicana. Así como de la divulgación, transferencia y/o aplicación especializada de conocimientos científicos y/o tecnológicos para el aprovechamiento de

subproductos derivados del procesamiento en la obtención de productos de alto valor para uso humano o animal incidiendo en temáticas de salud pública y cuidado ambiental.

Sociales

Comunicación y aplicación del conocimiento científico y/o tecnológico adquirido al sector comunitario, académico e industrial en actividades de procesamiento, conservación e inocuidad de productos de la industria acuícola o pesquera destinados al consumo humano o animal, por parte de las prestadoras y los prestadores de servicio social, así como del aprovechamiento de subproductos derivados del procesamiento para la obtención de productos de alto valor, incidiendo y contribuyendo así en acciones de cuidado del medio ambiente, salud pública y 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 de la Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma.

VII. LICENCIATURAS Y No. DE PARTICIPANTES

Alumnos, alumnas, egresados o egresadas de la licenciatura en biología ambiental (4 participantes) y alumnos, alumnas, egresados o egresadas de la licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos (8 participantes) por año. Con un total de 36 participantes o prestadores de servicio durante el periodo total del proyecto. Siendo 12 participantes o prestadores de servicio por cada asesor o asesora durante el periodo total del proyecto.

VIII. RECURSOS NECESARIOS

Materiales, reactivos y equipo de los laboratorios de docencia e investigación en ciencia y tecnología de alimentos de la Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma.

IX. PERSONAS RESPONSABLES Y ASESORAS

Dra. Mayra Díaz Ramírez

Profesor investigador Titular C. Departamento de Ciencias de la Alimentación DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma

PERSONA RESPONSABLE ASESOR DE PROYECTO

Dr. Adolfo Armando Rayas Amor

Profesor investigador Titular C. Departamento de Ciencias de la Alimentación DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma

ASESOR

Dr. Alejandro De Jesús Cortés Sánchez

Investigador SECIHTI- Departamento de Ciencias de la Alimentación. DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma

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

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

• CONAPESCA 2022. Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca. Gobierno de México. https://www.gob.mx/conapesca/documentos/anuario-estadistico-de-acuacultura-y-pesca

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

• García-Sifuentes, C. O., Scheuren-Acevedo, S. M., & Zamorano-Apodaca, J. C. (2020). Explorando diferentes subproductos considerados como residuos por la industria pesquera en México. Biotecnia, 22(2), 61-69.