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 DCBSL.075.04.23.7
					28	05	2026	Número de Sesión: 225-(07.26.3)

ADSCRIPCIÓN

UNIDAD	DIVISIÓN, DIRECCIÓN O COORDINACIÓN	DEPARTAMENTO O SECCIÓN
LERMA	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

INSTITUCIÓN RECEPTORA DE LOS PRESTADORES (AS)

NOMBRE: Universidad Autónoma 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 México

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

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Elaboración de manuales de calidad e inocuidad para la producción de alimentos artesanales. **2**

JUSTIFICACIÓN: **3**

La alimentación es el proceso en el cual el ser humano adquiere y consume los alimentos que le suministre los nutrientes necesarios para realizar sus funciones metabólicas vitales, obte,Sión e energía y su desarrollo. En el proceso de la alimentación, el comer pone en juego variables como la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor. su identidad cultural, la dinámica e los territorios donde habita, la evolución de las producciones y productores agropecuarios, pesqueros y acuícolas (Muchnik,2006).

Ł os alimentos disponibles para consumo humano deben ser de calidad. La calidad es una variable compuesta por distintos enfoques, ya sea como: (i) calidad higiénica, que garantiza que el producto está exento de ualquier tipo de contaminación que ponga en riesgo la salud de consumidores, (ii) calidad nutricional, con énfasis a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, ipidos), (iii) calidad organoléptica, referida a la identificación sensorial del alimento (sabor, textura, aroma), (iv) calidad simbólica, referida al valor cultural e identitario. Podríamos incluir una «calidad edioambiental». referida al impacto del producto sobre el medio y, en ciertos casos, una «calidad de uso», referida a la facilidad de utilización del producto (envases y formas de uso) (Muchnik,2006).

OBJETIVOS: **4**

Objetivo general

Generar recursos humanos especializados en la producción de alimentos artesanales de calidad e inocuidad a fin de contribuir y promover la producción de estos alimentos, economía, hábitos alimentarios, calidad de vida y soberanía alimentaria de México.

Objetivo Específicos

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-VIERNES ☐ MATUTINO ☑ MIXTO

HORARIO: 8:00-19:00 ☐ 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**

1.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos, calidad e inocuidad.
2.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México.
3.- Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano.
4.- Desarrollo de conclusiones parciales o finales de resultados obtenidos y recomendaciones.
5.- Elaboración y entrega de informe parcial y final de actividades, así como manual elaborado a asesor 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

- [ ] Lic. en Ing. en Recursos Hídricos
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] Lic. en Computación y Telecomunicaciones
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] CUALQUIER CARRERA
  NÚM. DE ALUMNOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

- [ ] Lic. en Biología Ambiental
  NÚM. DE ALUMNOS
- [30] Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] Lic. en Psicología Biomédica
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] CUALQUIER CARRERA
  NÚM. DE ALUMNOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

- [ ] Lic. en Arte y Comunicación Digitales
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] Lic. en Políticas Públicas
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] Lic. en Educación y Tecnologías Digitales
  NÚM. DE ALUMNOS
- [ ] CUALQUIER CARRERA
  NÚM. DE ALUMNOS

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

- [ ] ADMINISTRACIÓN
- [ ] COMUNIDAD
- [ ] DOCENCIA
- [x] 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
- [ ] 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**

1.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos, calidad e inocuidad.
2.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México.
3.- Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano.
4.- Desarrollo de conclusiones parciales o finales de resultados obtenidos y recomendaciones.
5.- Elaboración y entrega de informe parcial y final de actividades, así como manual elaborado a asesor de servicio social.

Formativas
Búsqueda, selección, recopilación, análisis de información técnico-científica en la producción de alimentos de calidad e inocuidad y aplicación de conocimiento científico-técnico adquirido para desarrollar manuales de calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales dirigidos al sector comunitario, académica y/o productores de alimentos artesanales destinados al consumo humano.
Retributivas
Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en la comunidad, sector académico y productores para la generación y promoción de alimentos artesanales de calidad destinados al consumo humano.
Sociales
Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en el sector

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 básico de cómputo. Acceso a internet.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

Fondo de investigación interdisciplinaria de la UAM Lerma

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
Mayra DÍaz RamÍrez	Profesor titular C	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.mx	39145
Armando Rayas Amor	Profesor titular C	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.m	39901
Alejandro De Jesús Cortés Sánchez	Investigador por Mexico-SEHCITI UAML	5518530966	aj_cortes@correo.ler.uam.	900067
María Belem Arce Vázquez	Profesor Asociado D	5545113918	m.arce@correo.ler.uam.m	34204

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 prestadora y/o prestador de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades con aprobación de profesor o profesora 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 prestador o prestadora de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades y aprobación de profesor o profesora 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

OBSERVACIONES **23**

Asesor (a) de la institución receptora

Nombre(s), firma y sello

24

Asesor (a) de la UAM

Dr. Ma[redacted] Ramírez

Dr. Armando Rayas Amor

[redacted]

Dr. Alejandro de Jesús Cortés Sánchez

[redacted]

Dra- María Belem Arce Vázquez

Nombre(s), firma y sello

Directo (a) Divisional

Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO **25**

APROBADO	☐	**COLEGIO ACADÉMICO**	☐
NO APROBADO	☐	**CONSEJO ACADÉMICO**	☐
		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.

PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

Por medio del presente se solicita la renovación del proyecto de servicio social titulado "Elaboración de manuales de calidad e inocuidad para la producción de alimentos artesanales" por un periodo de tres años.

Lo anterior derivado de que el proyecto pretende: 1) ofertar un proyecto de interés para la comunidad estudiantil de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Lerma, 2) atender la inocuidad de la producción de alimentos artesanales, indispensable para su consumo y aceptación para coadyuvar a la soberanía y seguridad alimentaria de nuestro país, 3) permitir la adquisición, fortalecimiento y aplicación de conocimiento técnico y científico por parte de la comunidad universitaria en el desarrollo social, académico, económico y alimentario de México, y 4) dar continuidad al proyecto para que las personas prestadoras de servicio social puedar liberar su servicio social.

A continuación, se describe la información en extenso de proyecto en el cual ya no se encuentra como asesora del proyecto, la Dra. Miriam Fabiola Fabela Morón, debido a que ya no se encuentra adscrita a la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Lerma.

Duración del Proyecto de 2026-2029

l. DENOMINACIÓN

Elaboración de manuales de calidad e inocuidad para la producción de alimentos artesanales.

II.JUSTIFICACIÓN

La alimentación es el proceso en el cual el ser humano adquiere y consume los alimentos que le suministre los nutrientes necesarios para realizar sus funciones metabólicas vitales, obtención de energía y su desarrollo. En el proceso de la alimentación, el comer pone en juego variables como la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y productores agropecuarios, pesqueros y acuícolas (Muchnik,2006).

Los alimentos disponibles para consumo humano deben ser de calidad. La calidad es una variable compuesta por distintos enfoques, ya sea como: (i) calidad higiénica, que garantiza que el producto está exento de cualquier tipo de contaminación que ponga en riesgo la salud de consumidores, (ii) calidad nutricional, con énfasis a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, lípidos), (iii) calidad organoléptica, referida a la identificación sensorial del alimento (sabor, textura, aroma), (iv) calidad simbólica, referida al valor cultural e identitario. Podríamos incluir una «calidad medioambiental», referida al impacto del producto sobre el medio y, en ciertos casos, una «calidad de uso», referida a la facilidad de utilización del producto (envases y formas de uso) (Muchnik,2006).

En la actualidad, la producción alimentaria de la mayor parte de los países en el mundo, se concentran en la producción de mercancías para los mercados nacionales e internacionales. Los procesos de globalización, han generado un dominio total de la industria alimentaria en

los sistemas de producción de alimentos en masa. La industria alimentaria global ha propugnado por una estandarización de los procesos de elaboración de sus productos, tratando de lograr una calidad que sea garantía de inocuidad. Sin embargo, la apreciación del alimento moderno como algo bueno para comer no es del todo bien vista. Por el contrario, la industrialización de los alimentos los hace parecer cada vez más como productos sintéticos, opuestos a lo natural y, por lo tanto, desconfiables (Camacho et al.,2019).

Por otra parte dentro de la producción de los alimentos se encuentran aquellos denominados alimentos artesanales que cumplen con características como la baja escala de producción, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en el uso de maquinaria y equipos (sobre todo de los que sustituyen habilidades y conocimientos humanos), apego a normas colectivas consuetudinarias no formales de vigilancia de la calidad, baja velocidad de cambio tecnológico y alejado, hasta cierto punto, de las normas competitivas de la industria alimentaria moderna (Camacho et al.,2019). Además, otra característica de los alimentos artesanales es que generalmente se encuentran ligado a un territorio específico, donde la geografía y el clima pueden influir directamente sobre las características primordiales de los productos de la tierra, agrícolas o pecuarios, y que, en la forma de materias primas, procesos de elaboración, territorio y cultura local de operaciones y procesos (de trabajo vivo) contribuirán con la incorporación de todas estas particularidades al producto final sin mencionar que son fuente de desarrollo económico de familias en regiones productoras (Camacho et al.,2019).

Los alimentos artesanales, denominados también como típicos o tradicionales, se asocian con un modelo alimentario diferente a la industrialización moderna de alimentos (ultra procesados), relacionándose con la buena salud y calidad de vida de las personas, aspectos por los cuales se consideran mejores para comer que los productos industrializados similares. En respaldo a esta percepción, algunas dietas basadas en este tipo de alimentos han mostrado ser inherentemente benéficas para la salud humana, con el consumo de alimentos como pescado, carnes, aceite de oliva, vino, derivados lácteos, leches fermentadas, y frutos secos siendo así buena parte constituyentes de alimentos tradicionales (Camacho et al.,2019).

A pesar de lo anterior, es en el tema de la inocuidad desde donde se presiona a la producción de alimentos tradicionales artesanales. La industria alimentaria moderna ejerce un control en escenarios mundiales de la producción de alimentos, abarcando la normatividad legal exigida por los distintos países u organizaciones internacionales en la determinación y regulación de la calidad e inocuidad de los alimentos. Además, los sistemas alimentarios globales buscan someter a los productos artesanales al mismo sistema de certificaciones que rige para la industria y a la producción artesanal donde a estos le son culturalmente ajenos y prohibitivos en costos, lo que genera el repliegue y niveles de producción de los productores artesanales hacia los mercados pequeños e informales (Camacho et al.,2019).

México, es un país cultural y de diversidad gastronómica donde los alimentos artesanales son variados y tienen una amplia demanda por su valor cultural, social y económico, además de ser considerados como saludables y contar con características de textura, sabor, olor, apariencias aceptables. Sin embargo, su desarrollo temas de producción e investigación científica sobre sus características de calidad e inocuidad sigue siendo escasa. Siendo de los alimentos artesanales de los más conocidos y estudiados los quesos artesanales (queso fresco,

Cotija, Oaxaca, de poro, Tepeque, Adobera entre otros), bebidas fermentadas (tejuino, pulque, pozol, tepache etc), mole, chorizo achiote, miel entre otros (Diaz et al.,2018).

Por lo anterior el presente proyecto se enfoca en generar recursos humanos especializados en la producción de alimentos artesanales de calidad e inocuidad generando además documentos técnico-especializados para la producción de alimentos artesanales a fin de contribuir y promover la producción de estos alimentos, la economía, hábitos alimentarios, calidad de vida y soberanía alimentaria de México.

La Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Lerma en el estado de México como formadores de recursos humanos enfocados a la ciencia y tecnología de alimentos (LCYTA), el presente proyecto tiene como **justificación formativa** que las prestadoras y prestadores de servicio social en LCYTA adquieran y/o complementen los conocimientos científicos y tecnológicos en la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales y sean capaces de desarrollar manuales de calidad e inocuidad dirigidos al sector de productores de alimentos artesanales.

Justificación retributiva las prestadoras y los prestadores de servicio social aplicarán y/o generaran divulgación de los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales al sector comunitario, académico y productores para el desarrollo de alimentos destinados al consumo humano.

Justificación social las prestadoras y los prestadores de servicio social aplicarán los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción de alimentos artesanales de calidad e inocuidad en el sector comunitario, ya sea como o con productores de alimentos artesanales destinados al consumo humano a fin de generar y/o aumentar la disponibilidad de alimentos de calidad e inocuidad para la población mexicana.

III. OBJETIVOS

Objetivo general

Generar recursos humanos especializados en la producción de alimentos artesanales de calidad e inocuidad a fin de contribuir y promover la producción de estos alimentos, economía, hábitos alimentarios, calidad de vida y soberanía alimentaria de México.

Objetivo Específicos

1.-Buscar, recopilar, seleccionar y analizar información científico-tecnológica referente a la producción de alimentos artesanales en la república mexicana.
2. Buscar, recopilar, seleccionar y analizar información científico-tecnológica enfocada a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos y alimentos artesanales destinados al consumo humano.
3. Desarrollar manuales consultivos enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales para consumo humano destinados al sector comunitario, académico y productivo.

O**bjetivo formativo** que las prestadoras y prestadores de servicio social adquieran los conocimientos científicos y tecnológicos en la calidad e inocuidad enfocada en la producción

de alimentos artesanales y se han capaces de desarrollar manuales de calidad e inocuidad dirigidos a productores de alimentos artesanales.

O**bjetivo retributivo** que las prestadoras y prestadores de servicio social apliquen y/o divulguen los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción y calidad de alimentos artesanales al sector comunitario, académico y productores para generar alimentos de calidad destinados al consumo humano.

O**bjetivo social** que las prestadoras y los prestadores de servicio social apliquen los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en el sector comunitario, ya sea como o con productores de alimentos artesanales de calidad e inocuidad destinados al consumo humano a fin de generar la disponibilidad de alimentos de calidad e inocuidad para la población mexicana.

IV. DURACIÓN Y ETAPAS (CRONOGRAMA)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Revisión bibliográfica de información técnico científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos, calidad e inocuidad.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Revisión bibliográfica de información técnico científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad durante la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano.		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Elaboración de informe trimestral.			**X**			
Elaboración de informe trimestral global final y evaluación de prestador de servicio social. Y entrega de manuales desarrollados.						**X**

V. ACTIVIDADES A REALIZAR

1.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos, calidad e inocuidad.
2.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México.
3.- Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano.
4.- Desarrollo de conclusiones parciales o finales de resultados obtenidos y recomendaciones.
5.- Elaboración y entrega de informe parcial y final de actividades, así como manual elaborado a asesor de servicio social.

Formativas

Búsqueda, selección, recopilación, análisis de información técnico-científica en la producción de alimentos de calidad e inocuidad y aplicación de conocimiento científico-técnico adquirido para desarrollar manuales de calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales dirigidos al sector comunitario, académica y/o productores de alimentos artesanales destinados al consumo humano.

Retributivas

Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en la comunidad, sector académico y productores para la generación y promoción de alimentos artesanales de calidad destinados al consumo humano.

Sociales

Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en el sector comunitario, académico y productores para la generación y promoción de alimentos artesanales de calidad destinados al consumo humano.

VI. LUGAR DE REALIZACIÓN

Aulas, biblioteca, laboratorios de docencia e investigación en ciencia y tecnología de alimentos de la UAM-L y/o Modalidad virtual.

VII. LICENCIATURAS Y No. DE PARTICIPANTES

Personas prestadoras de servicio social de licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos (10) por año. Siendo un total de 30 prestadoras y/o prestadores de servicio social durante toda la duración del proyecto. Teniendo cada asesor y/o asesora 6 prestadores y/o prestadoras de servicio social durante toda la duración del proyecto.

VIII. RECURSOS NECESARIOS

Equipo básico de cómputo. Acceso a internet.

IX. ASESORES RESPONSABLES

Dra. Mayra Díaz Ramírez
Titular C
Departamento de Ciencias de la Alimentación
DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma
m.diaz@correo.ler.uam.mx

Dr. Armando Rayas Amor

Titular C
Departamento de Ciencias de la Alimentación
DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma
a.rayas@correo.ler.uam.mx

Dr. Alejandro De Jesús Cortés Sánchez
Departamento de Ciencias de la Alimentación. DCBS.
Investigador CONACYT- Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma.
aj_cortes@correo.ler.uam.mx

Dra. María Belem Arce Vázquez
Profesor Asociado D
Departamento de Ciencias de la Alimentación.
DCBS. Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma
m.arce@correo.ler.uam.mx

Nota. En el caso de que, asesoras y asesores con tipo de contratación determinada, y sin una relación laboral directa con la Universidad, ya no puedan participar en el proyecto, las personas prestadoras que se encuentren bajo la asesoría serán reasignadas equitativamente al personal académico de contratación por tiempo indeterminado.

Cada asesor podrá tener 2 prestadoras y/o prestadores de servicio social por año. En el caso de que los asesores con tipo de contratación determinada, y sin una relación laboral directa con la Universidad, ya no puedan participar en el proyecto, los asesores con contratación por tiempo indeterminado podrán tener 5 personas prestadoras de servicio social por año.

X. TIEMPO DE DEDICACIÓN

Mínimo cuatro horas diarias por prestador 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 prestador o prestadora de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades y aprobación de profesor o profesora 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 CORRESPONDIENTES

A los prestadores y las prestadoras de servicio social se les dará el crédito como autores o coautores (según su participación) en los productos de investigación derivados de este proyecto (artículos científicos, de divulgación, ponencias, posters, manuales, etcétera)

XIII.REFERENCIAS

- Muchnik, José. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores. Agroalimentaria, 11(22), 89-98. Recuperado en 05 de diciembre de 2022, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100008&lng=es&tlng=es.
- Camacho Vera, Joaquín Huitzilihuitl, Cervantes Escoto, Fernando, Cesín Vargas, Alfredo, & Palacios Rangel, María Isabel. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 29(53), e19700. https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700
- Díaz-Ramírez, M., Salgado-Cruz, M., Medellín-Cruz, L. D. C., Cruz-Monterrosa, R. G., Rayas-Amor, A. A., Jiménez-Guzmán, J., & Cortés-Sánchez, A. D. J (2018). Artisanal mexican foods: nutritional aspects alimentos artesanales mexicanos: aspectos nutrimentales. Agroproductividad, 11,11,59-64.https://doi.org/10.32854/agrop.v11i11.1284