

PLAN     PROGRAMA     PROYECTO

FECHA DE RECEPCIÓN:	DÍA	MES	AÑO	FECHA DE APROBACIÓN:	DÍA	MES	AÑO	CLAVE DE APROBACIÓN	DCBS.067.01.23.3
					07	02	2026	Número de Sesión:	156-(01.23)

**ADSCRIPCIÓN**

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

**INSTITUCIÓN RECEPTORA DE LOS PRESTADORES (AS)**

NOMBRE: Universiudad Autonoma Metropolitana, Unidad Lerma 1

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

ENTIDAD FEDERATIVA: Estado de Mexico

PÁGINA WEB: <http://www.ler.uam.mx/>      TELÉFONO: 5518530966      e-mail: [aj\\_cortes@correo.ler.uam.mx](mailto:aj_cortes@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:** El pescado es un alimento importante en la alimentación humana al ser fuente de lípidos, 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 acumulación contaminación 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 productos 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

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

INTERDISCIPLINARIO     SI     NO

<b>ALCANCE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL</b> <span style="float: right;">6</span>	<b>SECTOR BENEFICIADO</b>	<b>ÁREA</b> <span style="float: right;">7</span>
<input type="checkbox"/> NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> REGIONAL <input checked="" type="checkbox"/> ESTATAL <input type="checkbox"/> LOCAL	<input checked="" type="checkbox"/> EDUCATIVO <input checked="" type="checkbox"/> PRODUCTIVO <input checked="" type="checkbox"/> PÚBLICO <input checked="" type="checkbox"/> SOCIAL	<input type="checkbox"/> RURAL <input checked="" type="checkbox"/> URBANA

<b>LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL</b> <span style="float: right;">8</span>	<b>UBICACIÓN DEL PRESTADOR (A)</b> <span style="float: right;">9</span>
LUGAR: UAM-Lerma	<input checked="" type="checkbox"/> OFICINA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input checked="" type="checkbox"/> CAMPO
DÍAS: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> MATUTINO <input checked="" type="checkbox"/> MIXTO	<input type="checkbox"/> ZONA RURAL <input type="checkbox"/> ZONA URBANA
HORARIO: 8:00 a 19:00h <input type="checkbox"/> VESPERTINO <input type="checkbox"/> FIN DE SEMANA	

<b>DURACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO</b> <span style="float: right;">10</span>	<b>CONVENIO INSTITUCIONAL</b> <span style="float: right;">11</span>
<input type="checkbox"/> UN AÑO <input type="checkbox"/> DOS AÑOS <input checked="" type="checkbox"/> TRES AÑOS	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> UAM <input type="checkbox"/> UNIDAD <input type="checkbox"/> DIVISIÓN

<b>ETAPAS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO</b> <span style="float: right;">12</span>	<b>DURACIÓN DE CADA ETAPA</b> <span style="float: right;">13</span>
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.	<b>480 HORAS, 4 HORAS DIARIAS POR ALUMNO</b>

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**

4 Lic. en Biología Ambiental  
NÚM. DE PRESTADORES(AS)

8 Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos  
NÚM. DE PRESTADORES(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

**ACTIVIDADES ORIENTADAS AL DESARROLLO DE:** 16

- ADMINISTRACIÓN
- COMUNIDAD
- DOCENCIA
- EXTENSIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA
- INVESTIGACIÓN

OTRA ESPECIFIQUE

- ABASTO Y COMERCIALIZACIÓN
- ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
- AGRICULTURA Y DESARROLLO AGROPECUARIO
- ASENTAMIENTOS INDÍGENAS
- ATENCIÓN A LA JUVENTUD
- CAPACITACIÓN
- COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
- CULTURA Y RECREACIÓN
- DEMOGRAFÍA
- DEPORTE
- DERECHOS HUMANOS

- DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO
- DESARROLLO INDUSTRIAL
- DESARROLLO SUSTENTABLE
- 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
- PRODUCCIÓN
- 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 tecnología 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-L.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

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

APOYO EN LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO TERMINAL O TESINA

MATERIALES Y EQUIPO

ASESORÍA

VIÁTICOS

CURSOS Y CAPACITACIÓN

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 CONACYT-UAM Lerm	5518530966	aj_cortes@correo.uam.ler.nr	0
Mayra Diaz Ramirez	Profesor titular C	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.mx	39145
Armando Rayas Amor	Profesor titular C	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.mx	39901
Ma. De la Paz Salgado Cruz	Profesor titular A IPN-ENCB.	5543461935	sacpaz@hotmail.com	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 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

Dr. Alejandro De Jesus Cortés Sanchez

Dr. Mayra Diaz Ramirez

Dr. Armando Rayas Amor

Nombre(s), firma y sello

Director (a) Divisional

Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO			25	
APROBADO	<input type="checkbox"/>	COLEGIO ACADÉMICO	<input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES
NO APROBADO	<input type="checkbox"/>	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.