

PLAN  PROGRAMA  PROYECTO

FECHA DE RECEPCIÓN:	DÍA 30	MES 01	AÑO 2023	FECHA DE APROBACIÓN:	DÍA 04	MES 05	AÑO 2023	CLAVE DE APROBACIÓN <b>DCBSL.74.04.23.6</b> Número de Sesión: 159-(04.23)
---------------------	-----------	-----------	-------------	----------------------	-----------	-----------	-------------	--

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: Universidad 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: <a href="http://www.ler.uam.mx/">http://www.ler.uam.mx/</a>		TELÉFONO:	e-mail: <a href="mailto:m.diaz@correo.ler.uam.mx">m.diaz@correo.ler.uam.mx</a>

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Rescate de prácticas culinarias de grupos originarios del Estado de México y efectos en la calidad, inocuidad y/o propiedades nutrimentales del alimento.	2
<p><b>JUSTIFICACIÓN:</b> Las técnicas culinarias son aquellos diferentes procesos que se aplican a los alimentos con la finalidad de hacerlos más digeribles, apetitosos y alargar su tiempo de conservación. Algunas de las técnicas culinarias son los procesos de limpieza, preparaciones en frío y los diferentes modos de cocción de los alimentos. Aplicando las técnicas culinarias se permite eliminar microorganismos de los alimentos, facilitar el proceso de digestión, y mejorar su aspecto sensorial en especial su sabor y olor.</p> <p>El proceso de preparación o cocinado de los alimentos previo a su ingestión es casi tan importante como los alimentos en sí mismos puesto que los nutrientes que aportan pueden ser alterados de una forma sustancial en todos los aspectos. La mayoría de los alimentos que consumimos requieren de estos procesos para que la asimilación de sus nutrientes sea la óptima y facilite su digestibilidad (Vilaplana,2011).</p> <p>Un alimento se puede ser sometido a muchas técnicas de preparación, ya sea a nivel de casa o escala industrial. Esto puede implicar uno o una combinación de varios procesos incluidos el lavado, picado,</p>	
OBJETIVOS:	4
<p>Objetivo general</p> <p>Analizar y generar conocimiento científico y/o tecnológico referente a prácticas culinarias en la elaboración de alimentos por grupos originarios del Estado de México. Así como de los efectos de estas prácticas en la calidad, inocuidad y/o propiedades nutrimentales de los alimentos.</p> <p>Objetivos específicos del proyecto</p>	

TIPO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

INTERDISCIPLINARIO	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	5
--------------------	----	--	---

ALCANCE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL 6

SECTOR BENEFICIADO

ÁREA 7

<input type="checkbox"/> NACIONAL	<input 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 checked="" type="checkbox"/> RURAL	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA
-----------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------------	---	--	---	--	---	--

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL 8

UBICACIÓN DEL PRESTADOR (A) 9

LUGAR: UAM-Lerma	<input type="checkbox"/> MATUTINO	<input checked="" type="checkbox"/> MIXTO	<input checked="" type="checkbox"/> OFICINA	<input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO	<input checked="" type="checkbox"/> CAMPO
DÍAS: Lunes a viernes	<input type="checkbox"/> VESPERTINO	<input type="checkbox"/> FIN DE SEMANA	<input checked="" type="checkbox"/> ZONA RURAL	<input checked="" type="checkbox"/> ZONA URBANA	
HORARIO: 8:00 a 19:00h					

DURACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 10

CONVENIO INSTITUCIONAL 11

<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

ETAPAS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 12

DURACIÓN DE CADA ETAPA 13

<p>Revisión bibliográfica del estado del arte referente a las practicas culinarias en la preparación de alimentos por parte de grupos originarios del Estado de México. Así como de la ciencia y tecnología de alimentos relacionados.Elaboración de plan de trabajo para la colecta y/o elaboración de productos alimenticios aplicando prácticas culinarias de grupos originarios del Estado de México, considerando además los materiales, reactivos y métodos de análisis y desarrollo experimental necesarios enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, y/o propiedades nutrimentales de productos alimenticios.Ejecución de plan de trabajo para la colecta y/o elaboración de productos alimenticios aplicando prácticas culinarias de grupos originarios del Estado de México, considerando además los materiales, reactivos y métodos de análisis y desarrollo experimental necesarios enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, y/o propiedades nutrimentales de productos alimenticios. Análisis y discusión de resultados.Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados y recomendaciones.Elaboración y entrega de informe trimestral.Elaboración y entrega de informe</p>	<p><b>480 HORAS, 4 HORAS DIARIAS POR ALUMNO</b></p>
---	---

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  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Computación y Telecomunicaciones  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

Lic. en Biología Ambiental  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Psicología Biomédica  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Lic. en Arte y Comunicación Digitales  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Políticas Públicas  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Educación y Tecnologías Digitales  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA  
NUM. DE PRESTADORES(AS)

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

- 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

ACTIVIDADES ORIENTADAS AL DESARROLLO DE: 16

- 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

Revisión bibliográfica del estado del arte referente a las practicas culinarias en la preparación de alimentos por parte de grupos originarios del Estado de México. Así como de la ciencia y tecnología de alimentos relacionados.Elaboración de plan de trabajo para la colecta y/o elaboración de productos alimenticios aplicando prácticas culinarias de grupos originarios del Estado de México, considerando además los materiales, reactivos y métodos de análisis y desarrollo experimental necesarios enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, y/o propiedades nutrimentales de productos alimenticios.Ejecución de plan de trabajo para la colecta y/o elaboración de productos alimenticios aplicando prácticas culinarias de grupos originarios del Estado de México, considerando además los materiales, reactivos y métodos de análisis y desarrollo experimental necesarios enfocados al estudio de la calidad, inocuidad, y/o propiedades nutrimentales de productos alimenticios. Análisis y discusión de resultados.Desarrollo de conclusiones parciales y/o finales de resultados y recomendaciones.Elaboración y entrega de informe trimestral.Elaboración y entrega de informe trimestral global final y evaluación de prestador o prestadora de servicio social.

Formativas

Adquirir y/o desarrollar capacidades científicas y/o tecnológicas en el ámbito de las practicas culinarias en la preparación de alimentos por parte de grupos originarios del Estado de México, y evaluación de su efecto en la calidad, inocuidad y/o propiedades nutrimentales de productos generados destinados al consumo humano.

Retributivas

Aplicar y/o transmitir al sector comunitario, académico e industrial los conocimientos científicos y/o tecnológicos adquiridos en las practicas culinarias de elaboración de alimentos por parte de grupos originarios del Estado de México, y su efecto en la calidad, inocuidad y/o propiedades nutrimentales de productos alimenticios generados destinados al consumo humano.

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

Materiales, reactivos y equipo de 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 TESIS 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
Mayra Díaz 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
Alejandro De Jesus Cortes Sanchez	Investigador por México CONACYT-UAML	5518530966	aj_cortes@correo.ler.uam.mx	900067
María Belem Arce Vázquez	Profesor Asociado D	5545113918	m.arce@correo.ler.uam.mx	34204
Miriam Fabiola Fabela Morón	Profesor Asociado D	5513652335	mf.fabela@correo.ler.uam.mx	43151

## 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 alumno, alumna, egresado o egresada 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 alumno, alumna, egresado o egresada 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.

## OBSERVACIONES

23

