

## Comunicado: Tema de la prueba escrita

En la Ciudad de Hermosillo Sonora, siendo las 8:12 horas del día 1 de noviembre del año 2024, en la sala de juntas del edificio 5H del DIPA de la Universidad de Sonora se reunió el jurado nombrado para llevar a cabo el proceso de evaluación, mediante concurso de oposición abierto, de los concursantes que aspiran a ocupar una plaza de Profesor de Tiempo Completo por tiempo Indeterminado en la categoría de Asociado en el Área de Inocuidad y Tecnología de Lácteos, en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Lo anterior de acuerdo con los términos de la convocatoria correspondiente, que fue publicada el día de 11 de octubre del 2024.

Después de revisar los programas de materia que se imparten en los Programas de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Doctorado en Ciencias de los Alimentos en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, el jurado determinó el tema para la evaluación de la prueba escrita contemplada en la fracción III del Artículo 64 del EPA y el **inciso (e) del punto 9** de la Convocatoria del concurso de oposición mencionado. El tema elegido por unanimidad por el jurado es:

**"Elaboración de queso utilizando proteasas no convencionales y evaluación de su vida de anaquel"**

Especificaciones:

El proyecto deberá ser escrito tomando en consideración las especificaciones descritas en la última convocatoria de ciencia básica y de fronteras (CONAHCYT).

Acceso a los términos de referencia:

[https://conahcyt.mx/wp-content/uploads/convocatorias/ciencia de frontera/ciencia de frontera/2024/ConvocatoriaCienciaFrontera\\_2023-2024\\_VF.pdf](https://conahcyt.mx/wp-content/uploads/convocatorias/ciencia%20de%20frontera/ciencia%20de%20frontera/2024/ConvocatoriaCienciaFrontera_2023-2024_VF.pdf)

Asimismo, y en virtud de que en el área de Inocuidad y Tecnología de Lácteos existen 3 programas de materia: Seguridad de Alimentos, Tecnología de Alimentos I y Tecnología de Alimentos II, que corresponden a los Programas de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Doctorado en Ciencias de Alimentos, el jurado comunica a los concursantes que el programa de materia sobre el cual habrá de presentar el análisis crítico es **Tecnología de Alimentos I**, lo anterior con el fin de cumplir con lo que establece, la fracción III del Artículo 64 del EPA y el **inciso (d) del punto 9** de la Convocatoria al Concurso.

Especificaciones:

No más de 5 cuartillas (tamaño carta y 2.5 cm de margen a cada lado), Arial 12 e Interlineado de 1.5.

Acceso al programa de la materia de Tecnología de Alimentos I:



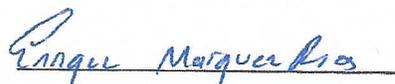
Morales S.

VMOH

<https://unisonmx->

[my.sharepoint.com/:b:/g/personal/carmen\\_lopezsaiz\\_unison\\_mx/EfaKDNM5XihMmtvgwDoNnXcBs1htHVSOAqez\\_bS4TR2ArQ?e=b5edAI](https://my.sharepoint.com/:b:/g/personal/carmen_lopezsaiz_unison_mx/EfaKDNM5XihMmtvgwDoNnXcBs1htHVSOAqez_bS4TR2ArQ?e=b5edAI)

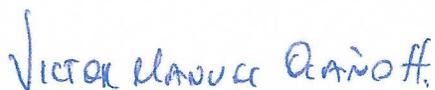
La resolución anterior se hace pública para conocimiento de los aspirantes, en cumplimiento de lo establecido en el punto 11 de la Convocatoria al Concurso de Oposición Abierto en el Área de Inocuidad y Tecnología de Lácteos.



Dr. Enrique Márquez Ríos  
Presidente del Jurado



Dra. Guadalupe Míroslava Suárez Jiménez  
Secretario del Jurado



Dr. Víctor Manuel Ocaño Higuera  
Vocal



Dr. José Carlos Rodríguez Figueroa  
Vocal



Dr. Saúl Ruiz Cruz  
Representante de la Comisión Dictaminadora