

Comunicado: Tema de la prueba escrita

En la Ciudad de Hermosillo Sonora, siendo las 9:00 horas del día 5 de febrero del año 2025, 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 17 de enero de 2025.

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 convocatoria CIENCIA BÁSICA Y DE FRONTERA 2023-2024 (CONAHCYT).

Acceso a los términos de referencia:

[https://conahcyt.mx/wp-content/uploads/convocatorias/ciencia de frontera/ciencia de frontera/2024/ConvocatoriaCienciaDeFrontera_2023-2024_VF.pdf](https://conahcyt.mx/wp-content/uploads/convocatorias/ciencia-de-frontera/ciencia-de-frontera/2024/ConvocatoriaCienciaDeFrontera_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.

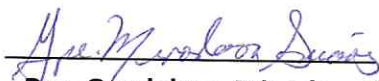
Acceso al programa de la materia de Tecnología de Alimentos I:

Handwritten notes and signatures on the right margin:
- "Nombrados" (vertical)
- "V. J. Ortiz" (signature)
- "M. J. ..." (signature)
- "Vicario Plazas de Tiempo Indet." (vertical)

<https://unisonmx->

[my.sharepoint.com/:b:/g/personal/carmen_lopezsaiz_unison_mx/EfaKDNM5XihMmtvgwDoNnXcBs1htHVSOAqez_bS4TR2ArQ?e=b5edAl](https://unisonmx-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/carmen_lopezsaiz_unison_mx/EfaKDNM5XihMmtvgwDoNnXcBs1htHVSOAqez_bS4TR2ArQ?e=b5edAl)

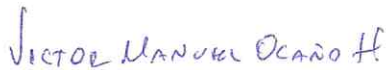
La resolución anterior se hace pública para conocimiento de los aspirantes, en cumplimiento de lo establecido en el punto 11 de la Convocatoria al Concurso de Oposición Abierto en el Área de Inocuidad y Tecnología de Lácteos.



Dra. Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez
Presidente del Jurado



Dr. Enrique Márquez Ríos
Secretario del Jurado



Dr. Víctor Manuel Ocaño Higuera
Vocal



Dr. José Carlos Rodríguez Figueroa
Vocal



Dr. Saúl Ruiz Cruz
Representante de la Comisión Dictaminadora