



**COMISIÓN DE ASUNTOS ACADÉMICOS  
DEL COLEGIO ACADÉMICO  
UNIVERSIDAD DE SONORA**

Hermosillo, Sonora 3 de junio de 1997.

**DICTAMEN SOBRE EL PROYECTO CURRICULAR  
ESPECIALIDAD: "CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO  
DE PRODUCTOS MARINOS" DE LA MAestrÍA  
EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

El proyecto curricular evaluado plantea la creación de una nueva especialidad dentro del Programa de Maestría en Ciencias y Tecnología en Alimentos de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, denominado "**Conservación y Procesamiento de Productos Marinos**". A continuación se reseñan las etapas del proceso curricular seguido en apego a la normatividad vigente.


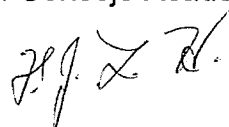

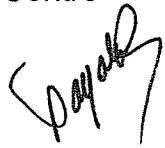
**Primera etapa: Formulación del Proyecto.**

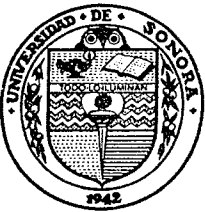
De septiembre de 1991 a febrero de 1992, un grupo de profesores-investigadores del Centro de Investigación en Alimentos y del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas de la Universidad de Sonora, así como del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., elaboraron el proyecto académico: "Definición de la Currícula de la Especialidad: Conservación y Procesamiento de Productos Marinos de la Maestría en Ciencias del Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos".

El 14 de marzo de 1994 la Academia de Ciencias Aplicadas de los Alimentos del Centro de Investigación en Alimentos dictamina favorablemente la adecuación técnica del proyecto.

**Segunda etapa: Acuerdo Divisional sobre el Proyecto.**

En reunión celebrada el 21 de junio de 1996, el H. Consejo Divisional de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, acordó por unanimidad turnar el proyecto de Especialidad: Conservación y Procesamiento de Productos Marinos de la Maestría en Ciencia y Tecnología en Alimentos al H. Consejo Académico de la Unidad Regional Centro para su armonización y dictamen.

SR    



EL SABER DE MIS HIJOS  
HARA MI GRANDEZA

### **Tercera etapa: Armonización y Dictamen del Proyecto.**

Armonizado y dictaminado favorablemente por el H. Consejo Académico de la Unidad Regional Centro en reunión celebrada el 6 de marzo de 1997, fue turnado al H. Colegio Académico para su aprobación.

### **Cuarta Etapa: Aprobación del Proyecto.**

Recibido para su estudio y dictamen por la Comisión de Asuntos Académicos del Colegio Académico el 18 de abril de 1997.

En sesión celebrada el 22 de abril de 1997, se lleva a cabo la revisión del proyecto y se envían observaciones.

En sesión de la Comisión del 6 de mayo de 1997, se recibe la visita de los responsables del proyecto para hacer las aclaraciones pertinentes. Con fecha 16 de mayo de 1997 se recibe respuesta formal a las observaciones enviadas.

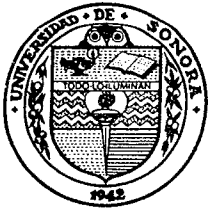
Finalmente, en reunión celebrada el 3 de junio de 1997, la Comisión de Asuntos Académicos del Colegio Académico elabora el presente dictamen.

### **Evaluación:**

- La creación de la nueva especialidad dentro del Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud colabora con el compromiso de la Universidad de Sonora de ofertar nuevas opciones para la capacitación de personal de alto nivel en aquéllas áreas de estudio que por su importancia regional son prioritarias para la región noroeste y el estado de Sonora.
- El proyecto es pertinente porque aborda los problemas de conservación y procesamiento de productos marinos, área prioritaria para el mejor aprovechamiento de los recursos naturales.

Asimismo, la Comisión recomienda que para la eficiente operatividad del proyecto, se procure que los maestros propuestos como titulares de la Especialidad le dediquen el tiempo suficiente para garantizar la calidad académica del programa y se apoye la creación de las plazas solicitadas para reforzar la planta docente.

SR



EL SABER DE MIS HIJOS  
HARA MI GRANDEZA

Con base en los puntos expresados, la Comisión de Asuntos Académicos recomienda al H. Colegio Académico de la Universidad de Sonora, **APROBAR** la creación de la **Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**.

**ATENTAMENTE**  
**"EL SABER DE MIS HIJOS HARÁ MI GRANDEZA"**

**LA COMISIÓN DE ASUNTOS ACADÉMICOS DEL COLEGIO ACADÉMICO**

**Est. Aarón Aurelio Grajeda Bustamante**

**M.C. Saúl Robles García**

**M.A. Francisco Espinoza Morales**

**M.C. Felipe de Jesús Lupercio Huerta**

**Dr. Félix Ayala Chairez**

**M.C. Jesús Leobardo Valenzuela García**

**M.C. Agustín Grijalva Monteverde**

# **RESUMEN DEL PROYECTO INSTITUCIONAL PARA LA CREACIÓN DE LA ESPECIALIDAD DE CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS EN LA MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO EN ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE SONORA**

## **ANTECEDENTES**

En 1978 inició lo que hoy es el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos por medio de un proyecto de investigación patrocinado por la Secretaría de Educación Pública (SEP) en le Área de Almacenamiento de Granos.

Una vez establecido el grupo de investigación, en septiembre de 1982 el Consejo Universitario aprobó el Proyecto para la Creación de un Programa de Maestría en Ciencias Especialidad Almacenamiento y Procesamiento de Granos. En junio de 1987 se solicitó el registro oficial a la Dirección General de Profesiones de la SEP y fué otorgado en junio de 1989.

En julio de 1989 se realizó una modificación del plan de estudios que fué aprobada por el H. Consejo Académico del Posgrado en diciembre de 1990. En noviembre de 1992 fué aprobada por el Consejo Divisional de Ciencias Biológicas y de la Salud. Posteriormente en junio de 1994 fué dictaminada favorablemente por el Consejo Académico de la Unidad Regional Centro y finalmente en junio de 1995 fué aprobada por la Comisión de Asuntos Académicos del Colegio Académico.

En septiembre de 1991 se reunieron los maestros: M.C. Greda Acela Yáñez Farías, M.C. J. Marina Ezquerro Brauer, M.C. Francisco J. Castillo Yáñez, Dr. Jesús Manuel Barrón Hoyos, Q. Héctor Escárcega Urquijo, Dr. Ramón Pacheco Aguilar y M.C. Pedro Ortega Romero, con la finalidad de plantear un proyecto para la creación de la Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. Se elaboró un plan de estudios. En junio de 1992 se presentó a la Academia de Ciencias Aplicadas de los Alimentos (ACAA) del DIPA, y en septiembre del mismo año emitió un dictámen donde sugería modificaciones.

En enero de 1994 se entregó el proyecto modificado e intitulado: Definición de la Currícula de la Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos de la Maestría en Ciencias del Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, y en marzo del mismo año fue aprobado por la ACAA.

En abril de 1996 se presentó al Consejo Divisional de Ciencias Biológicas y de la Salud y fue aprobado el 21 de junio de ese mismo año. Una vez hechos los ajustes recomendados por el dictámen del Consejo Divisional, el proyecto fue emitido al H. Consejo Académico de la Unidad Regional Centro el 11 de septiembre del mismo año, y el 7 de noviembre la Comisión de Asuntos Académicos envió recomendaciones y observaciones, las cuales fueron atendidas y entregadas el 25 del mismo mes. Dicha Comisión hizo un dictámen favorable que fue turnado al H. Consejo Académico que lo aprobó en la sesión del día 6 de marzo del año en curso. El 6 de mayo, la Comisión Académica del Colegio Académico hizo llegar algunas observaciones, las que fueron atendidas y resueltas el día 16 del mismo mes.

## JUSTIFICACIÓN

Desde sus inicios, el Programa de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos fue diseñado para contener dentro de sus Especialidades tanto la de Almacenamiento y Procesamiento de Granos como las de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos, de productos Cárnicos, entre otras. Esto fundamentado principalmente en las actividades económicas y productivas del Estado y de la Región Noroeste. Sin embargo, la especialidad que se ha podido consolidar es únicamente la de Almacenamiento y Procesamiento de Granos, aunque en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, se continúa impulsando el área de productos marinos en donde se han realizado diversos proyectos y se ha adquirido experiencia en investigación que sustenta la iniciativa actual de incluir en el Programa de la Maestría la Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. La creación de esta especialidad obedece y esta fundamentada en varias razones y consideraciones de las que podemos citar las siguientes:

1. México es un productor importante de especies marinas y el Estado de Sonora aporta el 30% de la captura nacional.
2. El volumen de captura registrado para la Región Noroeste en los últimos años, puede ser considerado bajo en función de la cantidad de costas y lo especial del mar de Cortés o Golfo de California como ecosistema. Se establece que en el Golfo de California existen 200 especies factibles de ser comercializadas.
3. En la Región Noroeste, sólo camarón, sardina, calamar y atún son las especies de mayor captura por su valor comercial y demanda en el mercado de exportación.
4. La diversificación de la industria pesquera en la región es muy limitada y son muy pocas las alternativas de industrialización de alimentos marinos para consumo humano, haciéndose necesario ampliar el espectro de su producción.
5. Existe una gran demanda de profesionales de alto nivel en el área de conservación y procesamiento de productos marinos.
6. Se considera que existe una gran oferta de alumnos para ingresar a la maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos y cursar la especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos.
7. En años recientes, el Gobierno del Estado de Sonora ha tratado de impulsar la mayor utilización de especies marinas para consumo humano buscando alternativas viables para diversificar la industria pesquera, debido a la gran cantidad de comunidades que dependen de esta actividad económica.

Considerando los puntos y argumentos anteriormente planteados, se hace necesario aumentar la capacitación de personal que venga a reforzar la actividad pesquera. De igual manera resalta la importancia de contar con profesionistas de alto nivel de preparación en el área de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. Esta sería una manera de contribuir a la reactivación de la actividad pesquera en la región y en el Estado de Sonora. Para ello, las instituciones de educación superior deberán crear centros de investigación dedicados a esta área de estudio y consecuentemente en la creación de programas de estudios de posgrado.

## CARACTERÍSTICAS

**Objetivo General.** Formación de personal de alto nivel que se aboque a resolver los problemas de conservación y procesamiento de productos marinos de nuestro país.

**Perfil de Ingreso.** Las características deseables que los aspirantes a esta maestría deben tener son: Licenciatura en las áreas de Químico-Biológicas, como son: Químicos en Alimentos, Biólogos, Ingenieros Agrónomos e Ingenieros Químicos con opción en Alimentos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Bioquímicos y Biotecnólogos. Otra característica importante es que el aspirante haya tenido relación en el campo de los alimentos.

**Perfil del Egresado.** El plan de estudios está diseñado para que el estudiante sea experto en el Área de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos, y al mismo tiempo tenga conocimientos básicos suficientes para desempeñarse en otras áreas de los alimentos, o que pueda continuar sus estudios en cualquier campo de la Ciencia de los Alimentos.

El graduado de la especialidad tendrá los conocimientos necesarios para detectar y resolver los problemas en el Área de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos, como son: pérdidas por mal manejo durante la captura, disminución de la calidad durante la captura y almacenamiento, aprovechamiento inadecuado de los recursos marinos, poca diversidad en el ofrecimiento de productos marinos. Además tendrá la capacidad de crear e implementar las tecnologías apropiadas para el desarrollo de nuevos productos y mejorar los procesos existentes.

**Duración.** El programa de estudio de la maestría consta de cuatro semestres, los tres primeros semestres son de cursos teóricos prácticos y el Seminario de Tesis en donde el alumno prepara su propuesta de investigación de tesis, y en el cuarto semestre se lleva a cabo la experimentación y presentación de la tesis.

**Requisitos de Ingreso.** 1. Estar titulado en una de las áreas de Química, Agronomía, Nutrición e Ingeniería afines al programa. 2. Tener promedio mínimo de 80 o equivalente. 3. Aprobar un examen de admisión que incluye conocimientos generales en las materias de Microbiología, Bioquímica, Fisicoquímica, Tecnología de Alimentos, Métodos Estadísticos e Inglés. 4. Presentar solicitud de inscripción. 5. Presentar la documentación requerida (la misma solicitada por CONACyT para becas nacionales). 6. Cubrir cuota de inscripción y colegiatura correspondiente.

**Plan de Estudios.** Actualmente el Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos cuenta con la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Especialidad Almacenamiento y Procesamiento de Granos. Sin embargo, este programa está diseñado para integrar otras especialidades de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. En términos generales este plan de estudios contempla cuatro semestres, en los tres primeros se ofrecen la totalidad de los cursos, mientras que el cuarto semestre se destina para desarrollar la investigación del proyecto de tesis. Este plan se compone de 7 cursos con 4 horas teóricas y 2 horas de laboratorio, 2 seminarios (de alimentos y de tesis) y 2 técnicas de investigación. De los 7 cursos mencionados anteriormente, 3 pertenecen al área básica y 4 a materias de la especialidad, que hasta la actualidad es Almacenamiento y Procesamiento de Granos y donde se incluirían las de la especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. Estas materias se imparten en el segundo y tercer semestre. El plan de estudios de la maestría se desglosa a continuación:

## PLAN DE ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

SEMESTRE I	HT	HP	CRÉDITOS
Diseño y Evaluación de Experimentos	4	2	10
Química y Bioquímica de Alimentos	4	2	10
Fisicoquímica y Reología de Alimentos	4	2	10
			<u>30</u>
<b>SEMESTRE II</b>			
Materia de la Especialidad	4	2	10
Materia de la Especialidad	4	2	10
Técnica de Investigación		2	2
Seminario de Alimentos	2		4
			<u>26</u>
<b>SEMESTRE III</b>			
Materia de la Especialidad	4	2	10
Materia de la Especialidad	4	2	10
Técnica de Investigación		2	2
Seminario de Tesis	2		4
			<u>26</u>
<b>SEMESTRE IV</b>			
Investigación			<u>18</u>
		<b>TOTAL</b>	<u>100</u>

Nota: HT: horas teóricas, HP: horas prácticas, 4 de los 18 créditos de investigación corresponden a la aprobación de la propuesta de tesis.

### MATERIAS DE LA ESPECIALIDAD DE ALMACENAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE GRANOS

Nombre	Clave
Manejo y Preservación de Granos	MAMPG-202
Tecnología de Granos I: Cereales	MATGI-203
Entomología y Microbiología de Granos	MAEM-302
Tecnología de Granos II: Oleaginosas	MATG2-303

Las dos primeras se imparten en el segundo semestre y las dos últimas en el tercero

### PLANTA DOCENTE DE LA MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ESPECIALIDAD ALMACENAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE GRANOS

Nombre	Obtención del Grado
Dr. Manuel Sánchez Lucero	Universidad de Arizona
Dr. Jesús Manuel Barrón Hoyos	Universidad de Londres, Inglaterra
Dr. Benjamín Ramírez Wong	Universidad de Texas A&M, E.U.A.
Dra. Ma. Isabel Silveira Gramont	Universidad de Texas A&M, E.U.A.
Dra. Reyna Luz Vidal Quintanar	Universidad Estatal de Iowa, E.U.A.
Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez	Universidad de Valencia, España
Dr. Samuel Galavíz Moreno	Universidad de Arizona, E.U.A.

<b>Nombre</b>	<b>Obtención del Grado</b>
M.C. Franz Wicker Distch	Instituto Tecnológico de Illinois, E.U.A.
M.C. Greda Acela Yañez Fariás	Universidad de Nebraska, E.U.A.
M.C. Patricia Isabel Torres Chávez	Universidad de Texas A&M, E.U.A.
M.C. Francisco Javier Wong Corral	Universidad de Sonora
M.C. Francisco Javier Cinco Moroyoqui	Universidad de Sonora
M.C. Mario Onofre Cortez Rocha	Universidad de Sonora
M.C. Ma. Guadalupe Salazar García	Universidad de Sonora
M.C. Ema Carina Rosas Burgos	Universidad de Sonora

Se invitan a profesores-investigadores de reconocido prestigio nacional e internacional en el conocimiento de temas de la especialidad para que impartan uno o dos cursos de actualización por semestre.

### **MATERIAS DE LA ESPECIALIDAD DE CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS**

La materias de la especialidad que se proponen impartir se enlistan a continuación, las dos primeras se impartirían en el segundo semestre y las dos últimas en el tercero:

<b>Nombre</b>	<b>Clave</b>
Fisiología y Bioquímica de Productos Marinos	MAFBM-205
Manejo Postcaptura y Conservación de Productos Marinos	MAPCM-206
Control de Calidad y Aspectos Toxicológicos de Alimentos de Origen Marino	MACCM-304
Procesamiento de Productos Marinos	MAPPM-305

Se propone que la impartición de los cursos se realice de la siguiente manera:

1. Las materias básicas (primer semestre), los seminarios y las técnicas de investigación serán impartidos por los profesores que actualmente conforman la planta docente de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

2. Para las materias de la nueva especialidad y el proyecto de investigación se cuenta con profesores de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, específicamente con un profesor del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas (DCQB), dos profesores del Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (DICTUS) y dos profesores del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos (DIPA), además con un profesor del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD,A.C.) que también es profesor por horas del DCQB.

### **PLANTA DOCENTE DE LA ESPECIALIDAD DE CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS**

<b>Nombre</b>	<b>Obtención del Grado</b>
M.C. Josafat Marina Ezquerria Brauer (DIPA)	CIAD,A.C.
M.C. José Luis Cárdenas López (DIPA)	Universidad de Sonora
M.C. Francisco Javier Castillo Yañez (DCQB)	I.T.E.S.M. Unidad Guaymas
M.C. Lorena Bringas Alvarado (DICTUS)	I.T.E.S.M. Unidad Guaymas
M.C. Pedro Ortega Romero (DICTUS)	I.C.M.L. de la UNAM
Dr. Ramón Pacheco Aguilar (CIAD,AC)	Universidad Estatal de Oregon, E.U.A.



También se tiene contemplada la participación de profesores visitantes con reconocido prestigio nacional e internacional, que vendrían a reforzar y complementar la currícula de la especialidad, impartiendo cursos de actualización, conferencias y/o colaborando en los comités de tesis. Su estancia dentro del Programa es de corto tiempo (máximo dos semanas por semestre).

## **IMPLEMENTACIÓN DE LA ESPECIALIDAD**

Para la implementación de la nueva Especialidad en la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos se tiene contemplada la siguiente estrategia:

**Recursos Humanos.** Las materias en común que tendría esta Especialidad con la de Almacenamiento y Procesamiento de Granos, representan el 63.6% del total de la currícula, y para ésto ya se cuenta con el profesorado dentro del DIPA; por lo que no es necesario erogar un gasto extra.

Para las cuatro materias de la especialidad se cuenta con seis profesores (antes mencionados); de los cuáles dos son del DIPA y el resto de otros departamentos de la Universidad de Sonora y del CIAD, A.C., por lo tanto lo que se requeriría erogar es el pago de las horas de clase de los otros profesores (4 en total). Este egreso sería programado en el presupuesto ordinario del DIPA.

Por otro lado, se requiere de la contratación de dos profesores investigadores con grado de doctor y un técnico académico necesarios para reforzar el área de investigación de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos del DIPA, pero la Especialidad puede ser iniciada aún sin que se cuente con este personal. Esta contratación se haría a través de las vías formales establecidas dentro de la propia Universidad. Para esto, se cuenta con el apoyo y el compromiso firmado por parte de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud.

Los medios económicos necesarios para traer profesores visitantes se llevaría a cabo con los recursos extraordinarios que proporciona la Universidad, como son los proyectos FOMES y PROMEP, y a través de los fondos que proporciona CONACyT para estos fines.

**Infraestructura Física.** Actualmente el DIPA cuenta con 2 aulas de posgrado, las cuales con una buena programación servirían para atender además de la Especialidad de Almacenamiento y Procesamiento de Granos, la de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. Sin embargo, para brindar un buen servicio a las dos Especialidades, se tiene contemplada la construcción de dos aulas más en el edificio que se debería terminar de construir en este año. En cuanto a laboratorio, el DIPA ya cuenta con el de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos, que fué implementado por el patrocinio de la Organización de Estados Americanos (OEA), y tiene una superficie de 200 m<sup>2</sup>, área suficiente para llevar a cabo las prácticas de laboratorio y los proyectos de investigación de los mismos estudiantes. Además, también se hará uso de los otros 7 laboratorios con que cuenta el DIPA.

**Equipo y Materiales.** El laboratorio de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos cuenta con el equipo y material suficientes para iniciar la nueva Especialidad de la Maestría, además se complementará con la biblioteca y el equipo y materiales de los otros 7 laboratorios del DIPA; sin embargo, para atender a los alumnos de la Especialidad y el desarrollo de proyectos de investigación en los cuales se involucren, se requiere a mediano plazo el siguiente equipo y materiales: deshuesadora mecánica, máquina cortadora de carne y pescado, caldera, ultracongelador, computadoras.

El Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos se ha considerado prioritario de atender en la propuesta del proyecto PROMEP del DIPA, principalmente, el plan de desarrollo de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos con la apertura de la Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos.

### **PERMANENCIA DEL POSGRADO EN EL PADRÓN DE EXCELENCIA DEL CONACYT**

El programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos fué evaluado por CONACyT en 1995 y fue considerado como **aceptado por cumplir con las condiciones para permanecer dentro del Padrón de Posgrado de Excelencia de CONACyT**. En 1996 se atendió a la convocatoria de solicitud de permanencia y en los meses de abril y mayo del presente año, hemos atendido a los evaluadores in situ y estamos esperando los resultados de dicha evaluación.

Dentro de este contexto, el Área de Productos Marinos del DIPA ha hecho importantes aportaciones a la productividad del DIPA, como son: formación de recursos humanos, formulación y ejecución de proyectos de investigación, publicaciones, participación en congresos. Todas estas actividades ya han sido consideradas en la evaluación para continuar siendo incluidos en el Padrón de Excelencia de CONACyT. Con esto, este organismo otorgaría becas de inscripción y manutención de los alumnos seleccionados a ingresar a esta Maestría.

### **COMENTARIOS FINALES**

Con la creación de la Especialidad de Conservación y Procesamiento de Productos Marinos dentro de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, la Universidad de Sonora estaría cumpliendo con su compromiso de ofertar nuevas opciones para la capacitación de personal de alto nivel en aquellas áreas de estudio que por su importancia regional y estatal son prioritarias para la región Noroeste y el Estado de Sonora. Sería además una de las primeras instituciones de educación superior de la República Mexicana que tendría un posgrado en esta área. En base a lo anteriormente discutido, se considera que se cuenta con la experiencia, existe material humano (estudiantes) que ha manifestado su interés, se tiene infraestructura física y humana para iniciar y tener éxito con la implementación de esta Especialidad.