



---

MINUTA DE TRABAJO REALIZADA POR LOS INVESTIGADORES DEL ÁREA DE SOCIALES DEL PROYECTO PRONACE CON NÚMERO DE REFERENCIA: 319524, EFECTUADA DE MANERA PRESENCIAL EL DÍA 28 DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL VEINTITRÉS.

### DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 18:00 horas del día 28 de abril de 2023 y contando con la presencia de los investigadores con adscripción a la Universidad de Guadalajara y miembros del grupo de trabajo del proyecto, dicha reunión tuvo la finalidad de definir el t se inició la sesión de trabajo bajo el siguiente

#### ORDEN DEL DÍA

1. Entregables y cumplimiento de la Primera Etapa
2. Problemas y retos hasta el momento
3. Entregables y compromisos de la segunda etapa
4. Propuestas de actividades por grupos de trabajo
5. Definición de actividades
6. Definición del cronograma de actividades
7. Fechas límites para entregables
8. Asuntos generales

Relatoría de la sesión:

La sesión se inicia proyectando la presentación que tiene preparada la Dra. Margarita Castillo en la que muestra y describe primero los documentos que formaron parte de los entregables de la primera etapa del proyecto y recalca que los compromisos fueron cumplidos prácticamente en su totalidad. Después, se analiza el cronograma de actividades aprobado por Conahcyt y se definen las actividades que corresponden a la segunda etapa, deteniéndonos a analizar con más detalle las correspondientes a la UdG. En base en estas actividades, se define un plan de trabajo en el que se incluyen dos visitas a la ciudad de Campeche, una para trabajar en las comunidades y analizar la forma en la que se realiza la manipulación del pescado fresco desde que llega de la lancha hasta que se nos entrega para su deshidratado, así como hacer pruebas a los equipos de fabricación que ya se hayan adquirido hasta ese momento, acordando también que esta visita coincida con la evaluación presencial de Conahcyt; la segunda visita se realizará en el mes de octubre, para asegurar que ya se hayan adquirido la totalidad de equipos para fabricación de producto final y aprovechar para capacitar a los pescadores directamente en esta fabricación.

Por otro lado, se definen sus entregables para el reporte final de la segunda etapa:

1. Reporte técnico de insumos para la obtención de productos agrícolas.
2. Reporte técnico de las propiedades nutricionales, organolépticas y funcionales
3. Reporte de la evaluación de la calidad microbiológica de subproductos pesqueros



FIRMAN DE CONFORMIDAD

Dra. Martha Fabiola Martínez del Campo

Centro Universitario del Norte - Universidad  
de Guadalajara

Dr. Edgar Osvaldo Zamora González

Centro Universitario del Norte - Universidad  
de Guadalajara

Mtro. Gerardo Mejía Pérez

Director de la Coordinación de Extensión y  
Acción Social - Universidad de Guadalajara

Dr. Carlos Jesahel Vegá Gómez

Director de División de Desarrollo Tecnológico  
e Ingenierías  
Centro Universitario de Tlajomulco.  
Universidad de Guadalajara

Dra. Beatriz Castillo Téllez

Centro Universitario del Tonalá -  
Universidad de Guadalajara

Dra. Margarita Castillo Téllez

Facultad de Ingeniería  
Universidad Autónoma de Campeche

Dr. Rachid Marzoug

Centro Universitario del Norte - Universidad  
de Guadalajara