



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



Registro de actividades a desarrollarse en la Jornada Universitaria del Conocimiento 2025 del 06 al 25 de octubre de 2025 en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

No.	Actividad	Nombre de la actividad	Expositor (es)	Hora	Lugar
Lunes 06 de octubre					
1.	Conferencia	Masa muscular, un boleto a tu salud.	Dra. María del Socorro Labrada Gaxiola	08:00 a. m.	Aula 2, módulo 1
2.	Videos de YouTube	Desarrollo de alimentos bajos en grasa y sodio	Feliznando Isidro Cárdenas Torres Fernando López Cardoso	10:00 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chávez"
3.	Reels	"La verdad sobre los suplementos": Una perspectiva basada en la evidencia	Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela Erick Paul Gutiérrez Grijalva	12:00 p. m.	Instagram - Medios digitales
Martes 07 de octubre					
4.	Taller (o Demostraciones de laboratorio)	Impacto del fruto del monje vs azúcar refinada en la glucosa posprandial tras el consumo de una bebida funcional de café cold brew con orujo de oliva.	Amaury Berrelleza Casiano Jared Alfonso Lafarga Rodríguez Anel Guadalupe González Cruz	08:00 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



Miércoles 08 de octubre					
5.	Conferencia	Diabetes emergentes: tipo 3 y tipo 5.	Dra. María del Socorro Labrada Gaxiola	08:00 a. m.	Aula 1, módulo 1
6.	Videos de YouTube	Documental "Besa el suelo"	LN. Francelia Garate Escobar M.N. Elia María Zepeda Gómez	08:00 a. m.	Aula 2, módulo 3
7.	Demostración de laboratorio	Elaboración de bebidas funcionales: Café con orujo de oliva cold brew endulzada con fruto del monje.	María del Rosario Nieto García Fernando Javier Pedraza Leyva Ana María Ontiveros Pérez	09:20 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
8.	Demostración de laboratorio	Evaluación sensorial de bebida funcional a base de café con orujo de oliva cold brew endulzada con fruto del monje	María del Rosario Nieto García Fernando López Cardoso Rigoberto Cabanillas Ponce de León	10:40 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
Jueves 09 de octubre					
9.	Taller	Búsqueda de información para actividades académicas y la IA	Bustillos Terrazas Nora Angélica	08:00 a. m.	Auditorio "Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez"
10.	Actividad lúdica asociada a la ciencia	Colores que nutren: plato del bien comer	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez	09:00 am	Escuela primaria Grupo de primer año (A)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Dra. Elisa María Barrón Cabrera MC. Salma Verence Cristerna Huerta MC. Diana Ivedt Reyes Trujillo		
11.	Actividad lúdica asociada a la ciencia	Colores que nutren: plato del bien comer	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez Dra. Elisa María Barrón Cabrera LN. Natalia Sarai Martínez Vázquez MC. Carolina Gabriela Plazas Guerrero	09:00 am	Escuela primaria Grupo de primer año (B)
12.	Actividad lúdica asociada a la ciencia	Colores que nutren: plato del bien comer	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez Dra. Elisa María Barrón Cabrera MC. Sthefhany Nohemí Rodríguez Arellano Ámbar García de Alba Contreras	09:00 am	Escuela primaria Grupo de sexto año (B)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Claudia Margarita Ramos Leyva		
13.	Conferencia	Importancia de la Seguridad Alimentaria en la Nutrición	Dalia Magaña Ordorica	10:00 a. m. 11:00 a. m.	Aula 6 y 7, módulo 1.
14.	Videos de YouTube	Documental "Besa el suelo"	M.N. Elia María Zepeda Gómez	10:00 a. m.	Aula 10, módulo 3.
15.	Taller	Taller de suplementación deportiva	José Antonio Mora Melgem	02:00 p. m.	Aula 15, módulo
16.	Taller	Taller de suplementación deportiva	Oscar Gerardo Figueroa Salcido Jesús Gilberto Arámburo Gálvez	02:45 p. m.	Aula 15, módulo 3.
17.	Taller	Análisis sensorial como herramienta en el desarrollo de alimentos	Jesús Gilberto Arámburo Gálvez Raúl Tinoco Narez Gil	03:30 p. m.	Aula 15, módulo 3.
Viernes 10 de octubre					
18.	Taller	Aplicación del docking molecular como herramienta en la búsqueda de compuestos bioactivos	Diana Laura Camacho Cervantes Raúl Tinoco Narez Gil	10:00 a. m.	Aula 15, módulo 3.
19.	Reels	La importancia de la alimentación en diferentes etapas de la vida	Ana Patricia Sosa Flores Mercedes Abigail González García	10:00 a. m.	
20.	Ponencia	Relación entre lo que comemos y como nos sentimos	Ana Patricia Sosa Flores	10:00 am	Primer grado



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Mercedes Abigail González García		
21.	Taller	Aplicación del docking molecular como herramienta en la búsqueda de compuestos bioactivos	Jesús Gilberto Arámburo Gálvez Oscar Gerardo Figueroa Salcido	10:45 a. m.	Aula 15, módulo 3.
22.	Taller	Cálculo del índice inflamatorio dietario	Ashanti Yanessy González López Jesús Gilberto Arámburo Gálvez	03:40 p. m.	Aula 7, módulo 3.
Lunes 13 de octubre					
23.	Videos de YouTube	Optimización en el desarrollo de alimentos	Fernando López Cardoso Feliznando Isidro Cárdenas Torres	10:00 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chávez"
24.	Exposición	Innovación social como generador de trabajo decente	María de Jesús Cabrera Guerrero	01:30 p. m. 04:00 p. m	Aula 7, módulo 3.
Martes 14 de octubre					
25.	Taller	Taller didáctico de la tabla periódica de los elementos químicos	Dalia Magaña Ordorica	09:00 a. m.	Aula 3, módulo 1.
26.	Taller	"Emoción-Arte con la lectura"	María del Socorro Labrada Gaxiola	09:20 a. m.	Aula 1, módulo 1.
Miércoles 15 de octubre					
27.	Demostración de laboratorio	Producción de tortillas con afrecho de cervecería: fuente de fibra y compuestos bioactivos	Aleida Lizbeth Bernal Figueroa	09:20 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Grizel Zarahi Castro Urquizo Karla Mariana Quintero Terán		Francisco Cabrera Chavez"
28.	Demostración de laboratorio	Análisis de aceptabilidad sensorial de tortillas funcionales con adición de afrecho de cervecería	Aleida Lizbeth Bernal Figueroa Fernando López Cardoso José Basilio Heredia	10:40 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
29.	Mesa redonda	Pilares Fundamentales para el Cuidado de la Diabetes Tipo 2	MC. Daniela Gutiérrez Amarillas Ángel Daniel Díaz Sainz Dra. Jeraldin Picos Sánchez	03:00 p. m.	Aula, módulo 1.
Jueves 16 de octubre					
30.	Taller	Taller Didáctico de la Tabla Periódica de los Elementos Químicos	Yuridia Lizet Cháidez Fernández	09:00 a. m.	Aula 9, módulo 1.
31.	Demostración de laboratorio	Elaboración de postres funcionales: gelatina de café con orujo de oliva cold brew endulzada con fruto del monje.	Edgar Zaid Rios Lopez Fernando Javier Pedraza Leyva Paul Arturo Orduño Castillo	09:20 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
32.	Conferencia	"Nadie cree en la prevención del Alzheimer".	María del Socorro Labrada Gaxiola	10:00 a. m.	Aula 2, módulo 3



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



33.	Taller	Análisis sensorial como herramienta en el desarrollo de alimentos	Karina Paz Sainz Ramón Francisco Gastélum Dórame	10:00 a. m	Laboratorio de enología
34.	Taller	Análisis sensorial como herramienta en el desarrollo de alimentos	Anette Guadalupe Guerrero Ríos Rogelio Ramírez Bojórquez	10:40 a. m	Laboratorio de enología
35.	Demostración de laboratorio	Evaluación sensorial de una gelatina funcional a base de café con orujo de oliva cold brew endulzada con fruto del monje	Karla Mariana Quintero Terán Fernando López Cardoso Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela	10:40 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
36.	Concursos académico-científicos	Sabores conscientes: Concurso de Recetas Sostenibles	Francisco Humberto Castro Sánchez Carolina Gabriela Plazas Guerrero	01:00 p. m.	Aula 7 y 8 del módulo 1
Viernes 17 de octubre					
37.	Conferencia	Análisis sensoriales en el desarrollo de nuevos productos	Fernando López Cardoso Feliznando Isidro Cárdenas Torres	10:00 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
38.	Taller	Manejo nutricional de niños y adultos con alergia alimentaria	Daniela Canizales Arce Lorenzo Hernández Olivas	10:00 a. m.	Aula 15, módulo 3.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



39.	Taller	Análisis sensorial como herramienta en el desarrollo de alimentos	Xatzibe Pérez Peña José Antonio Mora Melgem	10:00 a. m.	Laboratorio de enología
40.	Taller	Análisis sensorial como herramienta en el desarrollo de alimentos	Oscar Gerardo Figueroa Salcido Jesús Gilberto Arámburo Gálvez	10:40 a. m.	Laboratorio de enología
41.	Taller	Manejo nutricional de niños y adultos con alergia alimentaria	Lizbeth Vizcarra Olguin Cesar Antonio Sánchez Cárdenas	10:40 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
42.	Visita guiada	Visita guiada en fábrica de sake	Jesús Adrián Guzmán Robles	10:00 a. m.	Fábrica de sake
43.	Taller	Conociendo los tipos de pizza	Guillermo Daniel De Lira Bustillos	01:00 p. m.	Laboratorio de Cocina
Lunes 20 de octubre					
44.	Exposición	"El cáncer de mama, de la sospecha a la lucha".	Elisa de Fátima Serrano Carreón Labrada Gaxiola María del Socorro	10:00 a. m.	Auditorio "Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez"
45.	Podcast	La célula como escenario de la salud y la enfermedad	Javier Abednego Magaña Gómez	10:00 a. m.	Espacio virtual de lanzamiento del podcast
46.	Conservatorio	Primero Pasos en la Escritura Académica con APA	Ángel Daniel Díaz Sainz Dra. Jeraldin Picos Sánchez	01:00 p. m.	Auditorio "Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez"



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			MC. Dalia Magaña Ordorica DR. Javier Abednego Magaña Gómez		
47.	Taller	Comprensión Lectora de Textos Académico-Científicos en Inglés Aplicados en el Área de la Nutrición	Astorga Gaxiola Alma Haydee	03:40 p. m.	Aula 6, módulo 1.
Martes 21 de octubre					
48.	Conferencia	Economía Circular	Luz Angélica Padilla López	11:30 a. m.	Auditorio "Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez"
49.	Concursos académico-científicos	Con-Ciencia Ambiental	Luz Angélica Padilla López	12:00 p. m.	Biblioteca
50.	Demostración de laboratorio	Evaluación e importancia de la contaminación de superficies en el manejo higiénico de los alimentos	Yuridia Lizet Cháidez Fernández	10:40 a. m.	Laboratorio de Enseñanza 2
51.	Taller	Comprensión Lectora de Textos Académico-Científicos en Inglés Aplicados en el Área de la Nutrición	Astorga Gaxiola Alma Haydee	03:40 p. m.	Aula 1, módulo 1
Miércoles 22 de octubre					
52.	Taller	Uso de microscopio de fluorescencia en el análisis histológico	Alejandro Salazar Verástica Amaury Berrelleza Casiano	02:20 p. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
53.	Taller	Manipulación de alérgenos alimentarios en la preparación de alimentos	Karina Paz Sainz	10:00 a. m.	Laboratorio de Cocina



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Ramón Francisco Gastélum Dórame		
54.	Taller	Manipulación de alérgenos alimentarios en la preparación de alimentos	Anette Guadalupe Guerrero Ríos Jesús Gilberto Arámburo Gálvez	10:40 a. m.	Laboratorio de Cocina
55.	Podcast	“El chismecito académico” - ¿Qué tanto es tantito?	Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela Myriam Yamilé Bojórquez Ramos	12:00 p. m.	CIAD
56.	Demostración de laboratorio	Uso de microscopio de fluorescencia en el análisis histológico.	Fernando Javier Pedraza Leyva	02:20 p. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
57.	Cartel de investigación	Cultura alimentaria – El caso del consumo de especies acuáticas en el Sinaloa prehispánico.	Héctor Augusto Parra Zurita Emmanuel Bañuelos Murillo	04:00 p. m.	Aula
Jueves 23 de octubre					
58.	Visita guiada	Visita académica al Laboratorio de Investigación II, “Dr. Francisco Cabrera Chávez”,	Feliznando Isidro Cárdenas Torres	09:00 a. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"
59.	Demostración de laboratorio	Extracción de ADN a partir de tejido vegetal	Grizel Zarahi Castro Urquizo Alejandro Salazar Verástica	01:00 p. m.	Laboratorio de Investigación "Dr. Francisco Cabrera Chavez"



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA



			Marcos Barrera León		
60.	Taller	Manipulación de alérgenos alimentarios en la preparación de alimentos	Abigail Elizabeth Montoya Castro Germán Alejandro Castro Felix	10:00 a. m.	Laboratorio de Cocina
61.	Taller	Manipulación de alérgenos alimentarios en la preparación de alimentos	Jesús Melissa Limón Salazar Oscar Gerardo Figueroa Salcido	10:40 a. m.	Laboratorio de Cocina
62.	Concursos académico-científicos	3 Minutos de Ciencia	Cuerpo Académico Nutrición y Alimentos UAS-CA 268	03:00 p. m.	Auditorio "Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez"
Viernes 24 de octubre					
63.	Demostración de laboratorio	Extracción de proteína de Garbanzo y Lupino por punto isoelectrico	Rogelio Ramírez Bojórquez Xatzibe Alejandra Pérez Peña Raúl Tinoco Narez Gil	10:00 a. m.	Laboratorio de Enseñanza 1
64.	Mesa Redonda	Turismo gastronómico sostenible	Valeria Pérez Cárdenas Astral Sarabia Espinoza Gerardo Vergara Suenaga	10:40 a. m.	Aula 9, modulo 3