

ÍNDICE DE CONVOCATORIAS

GACETA UNAM | 11 de diciembre de 2025

- ➔ Guía Técnica Alimentaria y Nutrimental para la Preparación, Distribución y Expendio de Alimentos y Bebidas en los Planteles del Bachillerato de la Universidad Nacional Autónoma de México2
- ➔ Convocatoria del Primer Certamen de Ensayo Feminista “Camila Henríquez Ureña”9
- ➔ Convocatoria para la asignación de recursos en la supercomputadora Miztli 202611
- ➔ Publicación de Recursos Digitales en la Red Universitaria de Aprendizaje (RUA)13



GACETA UNAM

<https://www.gaceta.unam.mx/g20251211/>



ADENDA DE CONVOCATORIAS

<https://www.gaceta.unam.mx/251211-convocatorias/>

Tu Reto: Nuestro desafío

xxxxxx
xxxxxx
xxxxxx

Tecnología y conocimiento para la industria

**LA UNAM
RESUELVE**

enlace.unam.mx



UNAM
Nuestra gran
Universidad

GUÍA TÉCNICA ALIMENTARIA Y NUTRIMENTAL PARA LA PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS PLANTELES DEL BACHILLERATO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

1. DATOS GENERALES

La Comisión del Seguimiento de Operación de las Concesiones para la Prestación del Servicio de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas de la UNAM (COSOC) emite la presente Guía, aplicable a los planteles de la Escuela Nacional Preparatoria (ENP) y del Colegio de Ciencias y Humanidades (CCH). Su vigencia inicia a partir de la fecha de publicación y se mantendrá hasta que la COSOC realice y apruebe una versión actualizada.

2. INTRODUCCIÓN

La presente Guía Técnica Alimentaria y Nutricional para la Preparación, Distribución y Expendio de Alimentos y Bebidas en los Planteles de Bachillerato de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), en adelante Guía Técnica, establece especificaciones obligatorias para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados dentro de los planteles del bachillerato de la UNAM; conforme a lo dispuesto en los «Lineamientos a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados, así como el fomento de estilos de vida saludables en la alimentación dentro de los planteles del Bachillerato en la UNAM», publicados en la *Gaceta UNAM* el 31 de julio de 2025.

El consumo saludable en los planteles del bachillerato de la UNAM se fundamenta en la elección habitual de alimentos adecuados, variados, nutritivos e inoocuos, priorizando alimentos frescos, mínimamente procesados y acordes con los requerimientos. Este enfoque contribuye a la prevención de la malnutrición y promueve estilos de vida que favorecen el bienestar integral, conforme a lo establecido en las Guías y a los principios de una alimentación adecuada establecidos en la normativa nacional.

El consumo sustentable implica adoptar prácticas alimentarias que reduzcan el impacto ambiental asociado con la producción, distribución y preparación de alimentos. Esta perspectiva es congruente con el compromiso institucional de la UNAM hacia un futuro sustentable, el cual promueve la disminución de residuos, el uso responsable de recursos y la transición hacia sistemas alimentarios más equilibrados y resilientes.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

Favorecer que la oferta de alimentos y bebidas en los planteles de bachillerato de la UNAM sea saludable y suficiente, mediante criterios nutrimentales basados en evidencia, prácticas higiénicas estandarizadas, información clara al consumidor y un esquema de capacitación y verificación que asegure su cumplimiento efectivo.

Objetivos específicos

- Establecer criterios alimentarios y nutrimentales para la oferta de alimentos y bebidas, que favorezcan una alimentación adecuada y la prevención de malnutrición.
- Definir el mecanismo de exclusión de alimentos y bebidas preenvasados con sellos o leyendas precautorias que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.
- Cumplir las medidas higiénicas para la oferta de alimentos y bebidas, en apego a NOM-251-SSA1-2009 y disposiciones aplicables.
- Establecer mecanismos de verificación y cumplimiento a lo establecido en esta guía.

4. MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

Directrices Internacionales

- Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud – Organización Mundial de la Salud (OMS), 2004.
- Directriz sobre la ingesta de azúcares para adultos y niños – OMS, 2015.
- Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Washington, DC: OPS, 2016.
- Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. Washington, DC: OPS, 2019.
- Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC: OPS, 2015.
- Hacer que todas las escuelas sean promotoras de la salud. Pautas e indicadores mundiales. OPS – OMS; UNESCO, 2021.

Leyes

- Ley General de Salud. Última reforma DOF 07/06/2024.
- Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. Publicada en el DOF 14/04/2024.

Reglamentos

- Reglamento de la Ley General de la Salud en Materia de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Normas Oficiales Mexicanas

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Publicada en el DOF 27/03/2020.

- NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Publicada en el DOF 22/01/2013.
- NOM-009-SSA2-2013. Promoción de la salud escolar. Publicada en el DOF 09/12/2013.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el DOF 01/03/2010.

Guías y Lineamientos

- Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana. SSA, INSP, UNICEF, 2023.
- Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional (DOF: 30/09/2024).
- Lineamientos a los que deberán sujetarse la preparación, distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados, así como el fomento de estilos de vida saludables en la alimentación dentro de los planteles del bachillerato en la UNAM – *Gaceta UNAM*, 31/07/2025.

5. DEFINICIONES OPERATIVAS

En la presente Guía Técnica, se emplean las definiciones que a continuación se enuncian para asegurar la interpretación uniforme de los criterios y obligaciones establecidos.

- Agua simple potable: a la que no contiene contaminantes físicos, químicos ni biológicos, es incolora, insípida e inolora y no causa efectos nocivos al ser humano. Es el líquido más recomendable para una hidratación adecuada porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno.
- Alimentación adecuada: consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisface las necesidades fisiológicas de una persona en cada etapa de su ciclo vital; adecuado a su contexto cultural y que posibilita su desarrollo integral, la nutrición óptima y una vida digna.
- Alimento y bebida preparada: se refiere a todo producto culinario elaborado dentro o fuera del propio expendio con la finalidad de ser consumido después de su elaboración.
- Alimentos sin procesar: partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento. Son alimentos sin procesar que se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal).
- Alimento procesado: comprende cualquier producto que haya sido sometido a una transformación industrial o artesanal, destinada a modificar su composición original –por ejemplo, la cocción, el horneado, la deshidratación, el salado, la adición de aceites y otros ingredientes

- culinarios o el envasado— para hacerlos más duraderos o más sabrosos y que se expendan listos para consumo.
- Colación o refrigerio: porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), y sirve para cumplir las características de una dieta adecuada.
- Energía total diaria: equivale a dos mil kilocalorías promedio, valor de referencia que orienta el cálculo de los porcentajes máximos de nutrimentos críticos por porción.
- Establecimiento de consumo escolar: cualquier espacio autorizado en las escuelas, para ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados dentro de sus instalaciones. Incluye toda actividad de expendio o preparación de alimentos o bebidas que opere al interior de las escuelas. Incluye proveedores, las máquinas expendedoras o sus equivalentes. Se considera también establecimiento de consumo escolar el espacio físico en el que se otorgan los alimentos o bebidas procedentes de programas de alimentación escolar.
- Malnutrición: en todas sus formas, la malnutrición abarca la desnutrición (emaciación, retraso del crecimiento e insuficiencia ponderal), los desequilibrios de vitaminas o minerales, el sobrepeso, la obesidad, y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación.
- Producto a granel: producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.
- Producto preenvasado: alimentos y bebidas no alcohólicas, que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.
- Producto ultraprocesado: son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Contienen pocos alimentos enteros o ninguno y vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria.
- Persona concesionaria: encargada del servicio de alimentos a la que se le adjudicó un espacio físico de cafeterías, barras de alimentos preparados y/o industrializados, módulos prefabricados o semifijos concesionados por la UNAM, los cuales venden alimentos preparados y bebidas no alcohólicas.
- Porción estándar: corresponde a la cantidad fija, expresada en gramos o mililitros, utilizada como unidad de medida para estimar el aporte nutrimental de cada preparación ofrecida.

6. PRINCIPIOS RECTORES

Los principios rectores que sustentan la presente Guía Técnica orientan su implementación y aplicación en la totalidad de los planteles del bachillerato de la UNAM.

En primer término: la promoción de una alimentación adecuada y la prevención de la malnutrición, asimismo, se reconoce el interés superior de las personas adolescentes que asegura

que todas las disposiciones privilegien la protección de su salud y su desarrollo pleno.

De igual manera, se incorpora la progresividad en la mejora de la oferta alimentaria, entendida como la obligación de avanzar de manera gradual y constante hacia opciones de los alimentos y bebidas no alcohólicas. Se considera la equidad y la inclusión, para que las personas estudiantes cuenten con alternativas que atiendan de manera adecuada condiciones específicas, sin que ello limite el acceso a una alimentación adecuada y reconoce un enfoque integral con una coordinación institucional eficaz, mediante la cual se articulen de manera sistemática las autoridades universitarias, las instancias de supervisión y las personas concesionarias de servicios de alimentos, asegurando así la aplicación uniforme de la Guía Técnica en los planteles del bachillerato de la UNAM, con la flexibilidad necesaria para adecuarse a las particularidades y disposiciones de cada plantel.

La progresividad en la mejora de la oferta alimentaria implica la obligación de avanzar de manera gradual y constante hacia opciones de mayor calidad, priorizando siempre el interés superior de las personas adolescentes, la equidad, la inclusión y la pertinencia cultural, garantizando que todas las disposiciones privilegien la protección de su salud y su desarrollo pleno.

La integración del consumo saludable y sustentable en la oferta alimentaria de los planteles de bachillerato constituye una acción estratégica de la UNAM orientada a fortalecer entornos escolares seguros, responsables y acordes con la agenda universitaria de sustentabilidad. Este enfoque se articula con las políticas institucionales que promueven la adopción de prácticas de consumo que reduzcan la generación de residuos, favorezcan el uso eficiente de recursos y contribuyan a la transición hacia sistemas alimentarios con menor impacto ambiental. Asimismo, estas acciones se alinean con las directrices universitarias para la operación de servicios dentro de los planteles educativos, que buscan consolidar entornos que favorezcan el bienestar, la salud y la responsabilidad en todas las actividades relacionadas con la preparación, distribución y expendio de alimentos.

Finalmente, la ausencia de conflicto de intereses, el cual garantice que se contraponga el derecho a la protección de la salud y la alimentación adecuada de las y los estudiantes.

7. PRINCIPIOS DE UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA

La presente Guía Técnica, considera los principios para una alimentación adecuada:

- I. Permite gozar de salud y bienestar, al mismo tiempo que protege al medio ambiente;
- II. Debe ser accesible, asequible, inocua y variada;
- III. Debe ser inocua, es decir, que no cause daño a la salud;
- IV. Es acorde a la cultura y tradiciones culinarias de las personas, y
- V. Provee los nutrimentos que requiere en su crecimiento.

Lo anterior, con base en el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales a los que se deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

Principios de un consumo saludable y sustentable

Se entenderá como consumo saludable y sustentable aquella que incorpora simultáneamente criterios de salud, pertinencia cultural y responsabilidad ambiental, y que:

1. Favorece la salud mediante el consumo habitual de alimentos nutritivos, variados, inocuos y culturalmente pertinentes.
2. Minimiza el impacto ambiental, priorizando alimentos frescos, locales y de temporada, así como prácticas de producción y distribución con menor huella ecológica.
3. Promueve sistemas alimentarios responsables, mediante la reducción del desperdicio de alimentos, el uso eficiente de recursos y la sustitución de materiales de un solo uso por opciones compostables o reutilizables.

Estos principios aseguran ofrecer preparaciones que no solo cumplan con los criterios nutrimentales establecidos en la Guía Técnica, sino que además se alineen con la visión universitaria de sustentabilidad ambiental.

8. CRITERIOS TÉCNICOS ALIMENTARIOS Y NUTRIMENTALES

8.1 Objetivo del establecimiento de los criterios técnicos, alimentarios y nutrimentales.

Contribuir a disminuir el riesgo de malnutrición y sus complicaciones en las y los estudiantes en los planteles de bachillerato de la UNAM considerando los espacios físicos concesionados por la UNAM, tales como cafeterías, barras de alimentos preparados y/o industrializados, módulos prefabricados o semifijos.

8.2 Distribución de macronutrimentos recomendados para la población mexicana y límites máximos de nutrimentos críticos.

Como principio general, los criterios nutrimentales toman en cuenta la distribución de macronutrimentos con base en las recomendaciones de ingestión diaria de energía total para población mexicana contenidos en la Tabla 1.

Tabla 1. Distribución diaria recomendada de macronutrimentos.

Hidratos de Carbono	55 - 60% de la energía total
Proteínas	10 - 15% de la energía total
Grasas Totales	25 - 30% de la energía total

Fuente: Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

8.3 Límites máximos de nutrimentos críticos.

Asimismo, consideran los límites máximos de nutrimentos críticos del consumo energético diario, contenidos en la Tabla 2.

Tabla 2. Límites máximos de nutrimentos críticos.

Grasas saturadas	Igual o menor al 7% del requerimiento energético total por día
Grasas trans	Igual o menor al 1% del requerimiento energético total por día
Azúcares	Igual o menor a 10% del requerimiento energético total por día (con mayores beneficios si se logra una reducción menor o igual al 5%)
Sodio	Menor o igual a 1,600 mg/día

Fuente: Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016 y que están contenidos en el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional (DOF: 30/09/2024).

8.4 Grupos de alimentos, derivados y bebidas no alcohólicas para la venta en los establecimientos de consumo escolar:

La persona concesionaria del expendio y servicio de alimentos y bebidas preparados o procesados, a fin de asegurar una alimentación adecuada y sostenible debe considerar los grupos de alimentos, derivados y bebidas no alcohólicas para la venta en los establecimientos de consumo escolar contenidos en la Tabla 3; como se describe, tiene el propósito de ser ofertados en sustitución a los alimentos preenvasados con sellos o leyendas precautorias que incluye el sistema etiquetado frontal de advertencia.

Tabla 3. Grupos de alimentos, derivados y bebidas no alcohólicas para la venta en los establecimientos de consumo escolar.

Grupo Alimentario	Atributos	Especificaciones	Frecuencia	Ejemplos
Verduras	Principal fuente de vitaminas, minerales, fibra dietética y agua	De temporada Crudas o cocidas, en trozo o en pieza y de preferencia con cáscara	Diario	Zanahoria Pepino Jícama Lechuga Brócoli Calabacitas
Fruta	Disminuyen el riesgo de enfermedades Menor impacto ambiental	Lavadas		Manzana Plátano Durazno Mango Guayaba Naranja Mandarina Lima

Cereales integrales	Ricos en fibra dietética Antioxidantes Almidón resistente Vitaminas y minerales	Sin sal añadida Asadas o tostadas Sin aceite añadido Sin grasa añadida	Diario	Elote (mazorca o esquite) Amaranto Pan integral Avena
Tubérculos		Sin sal añadida Horneados Deshidratados Asados	Diario	Papa Camote Yuca
Postres a base de semillas o cereales integrales		Sin grasa añadida Sin azúcares añadidos Sin freír	Diario	Alegrías Amaranto Mezcla de frutos secos: nuez, almendras, arándanos o ciruela pasa, entre otros
Botanas a base de semillas naturales		Sin grasa añadida Sin sal añadida Sin freír	Diario	Palomitas naturales, Cacahuates, Pepitas de calabaza
Agua	Principal fuente de hidratación	Sin edulcorantes añadidos Sin sodio		Agua simple potable, Infusiones herbales, Infusiones frutales, Tés naturales

Fuente: Elaborado por Licenciatura en Ciencias de la Nutrición Humana, Facultad de Medicina, UNAM.

8.5 Criterios operativos para los establecimientos de consumo escolar.

Se considerarán alimentos y bebidas no alcohólicas no permitidos para la preparación, distribución y expendio en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, por no favorecer la salud, aquellos que entren en las siguientes categorías:

- Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados con los sellos o las leyendas precautorias que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.
- Alimentos y bebidas no alcohólicas a granel cuyos ingredientes en su mayoría son de uso industrial, y algunos de estos ingredientes derivan o se les agregan grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar.
- Alimentos y bebidas no alcohólicas preparados de forma casera cuyos ingredientes predominantes o agregados sean grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar en exceso, o utilicen para su preparación.
- Cualquier otro alimento y bebida no alcohólica que la autoridad sanitaria declare no sea recomendable para el consumo de las y los estudiantes.

Adicionalmente, queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional.

9. MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA LA OFERTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

La seguridad e inocuidad de los alimentos constituyen un requisito ineludible. Para tal efecto, las personas concesionarias operarán un sistema documentado de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme a la NOM-251-SSA1-2009 y demás disposiciones aplicables. Dicho sistema deberá incluir, al menos, cuatro frentes de control: el suministro de agua, el manejo adecuado de temperaturas, los procedimientos de limpieza y desinfección, y la trazabilidad de insumos. Así mismo, se deberán contemplar medidas de salud e higiene del personal. El agua empleada en las preparaciones será analizada periódicamente por los “Principios para el uso de HACCP” para verificar un nivel de cloro residual entre 0.2 y 1.5 mg/l.

Los alimentos preparados y listos para consumo se mantendrán a una temperatura igual o inferior a 6°C si son fríos, o igual o superior cuando se sirvan calientes. Si se recalienta algún alimento preparado debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C. Las fechas de caducidad deben estar siempre vigentes, se debe procurar que los productos se resguarden en lugares frescos y secos, evitar que los productos se expongan directamente al sol. Las superficies de contacto de los establecimientos deberán desinfectarse al inicio y final de cada jornada de servicio, según las indicaciones del producto desinfectante que se emplee para la desinfección. Finalmente, las personas concesionarias, para su registro interno deberán llevar registros de lotes, fechas de caducidad y control de proveedores, de modo que cualquier insumo pueda rastrearse de forma inmediata en caso de incidente.

10. MECANISMO DE EXCLUSIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS CON SELLOS O LEYENDAS PRECAUTORIAS DEL SISTEMA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

10.1 Categorías de productos ultraprocesados.

Para efectos de una reducción gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados con sellos o leyendas precautorias, serán utilizadas las siguientes categorías de alimentos ultraprocesados del informe de siete países de América Latina sobre venta, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas de la OPS (Tabla 4).

Tabla 4. Categorías de productos ultraprocesados sujetos a exclusión gradual en los establecimientos de consumo escolar del bachillerato UNAM.

Producto	
1. Bebidas gaseosas	2. Colación o refrigerio dulces y salados
3. Barras “energéticas” y comestibles	4. Helados
5. Caramelos (dulces)	6. Panes industriales
7. Tortas, pasteles, postres	8. Galletas (bizcochos)

9. Cereales endulzados para el desayuno	10. Margarina, aceites y grasas para untar
11. Productos para untar (como mermelada y mantequilla de maní)	12. Queso procesado
13. Bebidas para deportistas y bebidas energéticas	14. Yogur endulzado con aromatizantes
15. Leche endulzada y bebidas lácteas en polvo con aromatizantes	16. Concentrados de jugo, jugos endulzados y bebidas afrutadas
17. Alimentos sólidos para lactantes	18. Platos y comidas listos para calentar
19. Sopas instantáneas	20. Fideos instantáneos
21. Salsas y aderezos	—

Fuente: Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. Washington, DC: OPS; 2019.

Se considera agregar en su totalidad los productos ultraprocesados (Tabla 5), con el fin de identificar en el diagnóstico todos disponibles sin exclusión alguna, posteriormente resultado de los hallazgos y análisis, se contempla hacer una categorización acorde al contexto.

Dichas categorías, tienen subcategorías las cuales se encuentran en el Anexo A.

Tabla 5. Comparativo entre productos ofertados y alternativas saludables permitidas en los establecimientos de consumo escolar del bachillerato UNAM

Productos	
Oferta	Oferta saludable
Bebidas gaseosas con azúcar, bebidas con azúcar, bebidas para deportistas y bebidas energéticas, jugos industrializados, aguas preparadas	Agua simple de dispensador, agua carbonatada sin azúcar, agua mineral. Puma agua, agua de fruta de temporada sin azúcar añadida, agua de té frutal, hierbabuena, manzanilla sin azúcar añadida, agua de tamarindo, agua de jamaica sin azúcar añadida
Botanas saladas extruidas y fritas (churritos de maíz)	Botanas saladas extruidas y horneadas (Churritos de amaranto o de nopal)
Botanas saladas y fritas (Totopos fritos con aditivos, palomitas con sabor, papas fritas)	Botanas horneadas (Rebanadas de betabel, camote o taro), palomitas naturales reventadas con aire
Semillas fritas, cubiertas, saladas o garapiñadas (pepitas fritas, cacahuates fritos, etc.)	Semillas tostadas u horneadas al comal (pepitas asadas, habas enchiladas, nueces, pistaches, mezclas de semillas, nueces y cacahuates sin cobertura, naturales)
Botanas dulces, galletas y productos de bollería elaborados con harina de trigo	Buscar algunas elaboradas con harina de trigo integral, con amaranto, avena, con procesos de horneado y sin coberturas
Chocolates con leche, como coberturas, rellenos	Chocolate amargo o semiamargo, sin azúcar

Leche endulzada y bebidas lácteas en polvo con aromatizantes o saborizantes	Leche entera o descremada sin saborizantes
Alimentos preparados para llevar empaquetados (sándwiches, cuernitos, baguettes, tortas, etc.)	Buscar opciones que integren panes integrales, embutidos de pavo, queso fresco y verduras, siempre resguardados en refrigeración y con fecha de consumo preferente vigente
Alimentos preparados en domos (pastas, yakimeshi, sushi, etc.)	Cambiar las opciones por verduras cocidas y guisados con carne o ensaladas con carne siempre resguardados en refrigeración y con fecha de consumo preferente vigente

Fuente: Elaborado por Licenciatura en Ciencias de la Nutrición Humana, Facultad de Medicina, UNAM.

10.2 En función de la infraestructura y el tipo de instrumento jurídico que firmaron con la institución, los espacios en la media superior, que expenden alimentos presentan la siguiente tipología:

- Cafeterías
- Barras de alimentos preparados y/o industrializados
- Módulos Prefabricados
- Semifijos

10.3 Criterios de elegibilidad para la reducción gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados con leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.

- Nutrimento crítico de consumo en exceso para la población adolescente
- Mayor exceso de niveles recomendados de nutrimento crítico
- Presencia de 3 o más sellos
- Tamaño de la porción

10.4 Fases de reducción gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados:

- Introducción y aceptación de alimentos y bebidas no alcohólicas que formen parte de una alimentación adecuada
- Transición ordenada y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas referidas en la Tabla 6
- Capacitación y sensibilización a la persona concesionaria de servicio de alimentos
- Supervisión y asesoría para la implementación de la Guía Técnica

Tabla 6. Fases para la transición de alimentos y bebidas no alcohólicas y personas responsables a nivel bachillerato de la UNAM.

Fase	Medida a implementar	Plazo
1	Campaña de comunicación masiva de sensibilización de alimentación adecuada a nivel bachillerato de la UNAM	Inicio: Enero 2026 – Fin: Permanente
2	Sensibilización a las autoridades de bachilleratos de la UNAM para el Plan de eliminación gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas que tengan sellos o leyendas de advertencia implementado en los diferentes establecimientos de consumo	Inicio: Enero 2026 – Fin: Abril 2026
3	Curso - Plan de limitación/eliminación gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas con sellos o leyendas precautorias en los diferentes establecimientos de consumo escolar de los planteles de bachillerato de la UNAM	Inicio: Febrero 2026 – Fin: Mayo 2026
4	Diagnóstico de oferta de alimentos ultraprocesados en los diferentes establecimientos de consumo escolar de los planteles de bachillerato de la UNAM	Inicio: Febrero 2026 – Fin: Abril 2026
5	Aplicación del Plan de limitación/eliminación gradual de alimentos y bebidas no alcohólicas con sellos o leyendas precautorias que incluye el sistema frontal de advertencia en los diferentes establecimientos de consumo escolar de los planteles de bachillerato de la UNAM	Inicio: Julio 2026 – Fin: Julio 2027

11. MECANISMO DE VERIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN ESTA GUÍA

Por diseñar con base en la revisión de los atributos de las dependencias que conforman la COSOC.

12. OBLIGACIONES DE LA PERSONA CONCESIONARIA

La persona concesionaria deberá conocer y dar cabal cumplimiento a la presente Guía Técnica. En caso de ofertar alimentos y bebidas no alcohólicas preparadas, mantener un sistema documental que incluya el menú con valoración nutrimental –actualizado cada semestre –, bitácoras, limpieza e incidencias. La declaración nutrimental y sistema de etiquetado frontal de alimentos visible en el punto de venta de los productos ultraprocesados.

El personal recibirá capacitación semestral en el manejo higiénico de alimentos y bebidas preparados, alimentación adecuada y sostenible. Así como, otros que derivado de la implementación de la guía, fortalezcan su ejecución y cumplimiento.

Asimismo, el expendio sustituirá utensilios de un solo uso por materiales compostables o reutilizables y operará un programa de separación de residuos orgánicos e inorgánicos.

13. ANEXOS

Anexo A. Clasificación y subclasificación de productos ultraprocesados

Bebidas gaseosas <ul style="list-style-type: none"> • A base de cola • Sin cola 	Cereales endulzados para el desayuno <ul style="list-style-type: none"> • Cereales familiares para el desayuno • Cereales infantiles para el desayuno 	Platos y comidas listos para calentar <ul style="list-style-type: none"> • Comidas preparadas enlatadas / en conserva • Comidas preparadas congeladas • Comidas preparadas secas • Pizza congelada • Pizza refrigerada • Surtidos para el almuerzo • Productos de la papa • Suplementos alimenticios • Sucedáneos de carne congelados 	Helados <ul style="list-style-type: none"> • Postres de helado • Helados de agua • Helados a base de leche 	Yogur endulzado con aromatizantes <ul style="list-style-type: none"> • Yogur líquido • Yogur sólido • Yogur congelado 	Salsas y aderezos <ul style="list-style-type: none"> • Vinagretas • Aderezos para ensaladas • Otros aderezos • Salsas a base de soja • Cubitos y polvos de caldo • Salsas secas/en polvo • Salsas para barbacoa • Mayonesa • Mostaza • Kétchup • Salsas picantes de chile/pimienta • Salsas para la pasta • Salsas líquidas/para cocinar • Salsas Worcester/para carne • Caldos líquidos • Glutamato monosódico • Otras salsas de mesa • Otras salsas, aderezos y condimentos
Colación o refrigerio dulces y salados <ul style="list-style-type: none"> • Papas fritas • Palomitas de maíz • Nachos y tortillas de maíz • Refrigerios extruidos • Pretzels • Galletas y crackers salados • Otros refrigerios dulces y salados 	Margarina y aceites y grasas para untar <ul style="list-style-type: none"> • Margarina • Aceites y grasas para untar Productos para untar <ul style="list-style-type: none"> • Crema de chocolate para untar • Mermeladas y confituras • Mantequillas de frutos secos y semillas 	Sopas enlatadas e instantáneas <ul style="list-style-type: none"> • Sopas instantáneas • Sopas enlatadas/en conserva • Sopas deshidratadas • Sopas UHT Fideos instantáneos <ul style="list-style-type: none"> • Fideos instantáneos 	Caramelos (dulces) <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Dulces • Tofes, caramelos y turrón • Goma de mascar azucarada 	Leche endulzada y bebidas lácteas en polvo con aromatizantes <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas lácteas con aromatizantes • Leche condensada con aromatizantes 	Concentrados de jugo, jugos endulzados y bebidas afrutadas <ul style="list-style-type: none"> • Jugos y bebidas a base de frutas • Té listo para tomar • Café listo para tomar • Concentrados de jugo • Bebidas calientes a base de malta • Sustitutos de la crema para el café • Otros jugos y bebidas Alimentos sólidos para lactantes <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos secos para lactantes • Alimentos preparados para lactantes • Otros alimentos para lactantes
Barras energéticas y comestibles <ul style="list-style-type: none"> • Barras para el desayuno • Barras "energéticas" y nutritivas • Barras de fruta • Barras de cereales para el desayuno a base de avena/muesli 	Queso procesado <ul style="list-style-type: none"> • Queso procesado Bebidas para deportistas y energéticas <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas para deportistas • Bebidas "energéticas" 		Panes industriales <ul style="list-style-type: none"> • Panes industriales • Sustitutos del pan Tortas, pasteles y postres <ul style="list-style-type: none"> • Tortas envasadas • Pasteles envasados • Panadería congelada • Postres congelados • Postres lácteos refrigerados • Postres lácteos de larga conservación • Surtido de postre 		
			Galletas (bizcochos) <ul style="list-style-type: none"> • Galletas dulces • Alfajores 		

Con fundamento en el artículo 54-A, fracción V del *Estatuto General de la Universidad Nacional Autónoma de México* y el artículo 5, fracción V del *Reglamento Interno del Centro de Investigaciones y Estudios de Género*, se emite la siguiente:

**CONVOCATORIA DEL PRIMER CERTAMEN DE ENSAYO FEMINISTA
“CAMILA HENRÍQUEZ UREÑA”**

El Centro de Investigaciones y Estudios de Género (en adelante, CIEG)

CONVOCA

A las personas alumnas de bachillerato, licenciatura y posgrado, así como al personal académico y administrativo de la Universidad Nacional Autónoma de México (en adelante, UNAM), a participar en el Primer Certamen de Ensayo Feminista “Camila Henríquez Ureña”, de conformidad con las siguientes:

BASES

PRIMERA. OBJETO

Impulsar procesos de escritura que reflexionen sobre el estatuto de las mujeres en la sociedad, revalorando el ensayo como herramienta de pensamiento crítico y experiencia de lenguaje, con la finalidad de difundir los trabajos ganadores mediante su publicación en la revista Debate Feminista.

SEGUNDA. PERSONAS PARTICIPANTES

Podrán participar las personas interesadas que se inscriban en una de las siguientes:

Categorías de participación

- I. Académica, administrativa y posgrado: Personal académico y administrativo y alumnado de posgrado.
- II. Estudiantil: personas alumnas de los niveles de bachillerato y licenciatura.

La participación será estrictamente individual. Cada concursante podrá presentar un solo ensayo.

Queda excluido de la convocatoria el personal adscrito al CIEG.

TERCERA. CARACTERÍSTICAS DEL ENSAYO

Los ensayos deberán:

- I. Presentarse a doble espacio, con letra Times New Roman de 12 puntos, en página tamaño carta y en formato PDF.
- II. Contar con una extensión mínima de 5 cuartillas (2000 palabras) y máxima de 15 cuartillas (6000 palabras) cuyo tema se enfoque en el estatuto de las mujeres en la sociedad;
- III. Ser inéditos y originales;
- IV. No haber sido presentados previamente en otro concurso, ni contar con registro vigente en materia de propiedad intelectual. Las personas autoras asumirán la responsabilidad total ante cualquier reclamo de terceros sobre la autoría, y
- V. Ser suscritos con un pseudónimo.

CUARTA. SOLICITUD Y REGISTRO

Las personas interesadas en participar deberán formalizar su registro al concurso enviando un correo electrónico a la dirección certamen.camila.henriquez@cieg.unam.mx. El asunto debe señalar: “Primer Certamen de Ensayo Feminista Camila Henríquez Ureña”.

QUINTA. DOCUMENTACIÓN

Las personas participantes podrán enviar sus ensayos a partir de la publicación de la presente convocatoria y hasta las 23:59 horas (tiempo del centro de México) del día 15 de febrero de 2026.

I. Requisitos de la entrega:

El ensayo deberá enviarse por correo electrónico e incluir los siguientes archivos adjuntos:

Presentar en formato PDF la siguiente información de la persona participante:

- a. Ficha de identificación, el título del documento será el seudónimo elegido e incluirá los siguientes datos:
 - i. Nombre completo;
 - ii. Datos de contacto (domicilio, teléfono móvil y dirección de correo electrónico);
 - iii. Datos académicos o de trabajo (entidad académica o dependencia de adscripción, en su caso, semestre o año que cursa y número de cuenta o de trabajador);
- b. Acreditación como integrante de la comunidad universitaria: incluir una copia digital de la credencial UNAM vigente, y
- c. Acreditación personal: incluir una copia digital de su identificación oficial vigente (credencial para votar, cédula profesional o pasaporte). Las personas menores de edad deberán anexar copia certificada de su acta de nacimiento, así como copia de la identificación oficial vigente de su madre, padre, persona tutora legal o quien ejerza la patria potestad.

Únicamente se abrirán las fichas de identificación de las personas ganadoras o de quienes ameriten una distinción por la calidad de su trabajo.

SEXTA. JURADO CALIFICADOR

- I. La selección de los ensayos ganadores estará a cargo de un jurado calificador, que se integra de la siguiente manera:
 - a. La persona titular de la Dirección de la revista Debate Feminista, quien lo presidirá;
 - b. Cinco personas especialistas de reconocido prestigio en el campo de la literatura y/o los Estudios de Género, que serán designadas por la persona titular de la Dirección del CIEG.

SÉPTIMA. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para la selección del ensayo ganador, el jurado considerará, además del estricto cumplimiento de la Base Tercera de la presente convocatoria, los siguientes aspectos:

- I. Calidad técnica: que el texto tenga una estructura clara y coherente y que se apegue a las reglas de citación;
- II. Composición: que tenga una organización interna adecuada y argumentación clara;
- III. Originalidad: que aporte una perspectiva original y novedosa en el tratamiento del tema, y
- IV. Pertinencia: debe abordar la situación, derechos, roles o desafíos de la sociedad en relación con el estatuto de las mujeres, aportando una reflexión crítica.

Los ensayos que no cumplan con la totalidad de las especificaciones señaladas en esta convocatoria o que no sean enviados dentro del periodo señalado en la Base Quinta no serán considerados en el proceso de evaluación.

De no presentarse ensayos que satisfagan íntegramente las Bases establecidas en la presente convocatoria o que no cumplan con la calidad requerida, el concurso podrá declararse desierto.

OCTAVA. FALLO

El fallo del jurado calificador será definitivo e inapelable.

NOVENA. PREMIO

- I. La persona ganadora de cada categoría recibirá una tableta electrónica, la publicación de su ensayo en la revista Debate Feminista, una colección de libros, un diploma de reconocimiento y un curso de escritura creativa a través de la plataforma Santander Open Academy.
- II. En cada categoría podrán otorgarse reconocimientos a trabajos que destaquen por su calidad. Las personas distinguidas recibirán un curso de escritura creativa mediante la plataforma Santander Open Academy.

DÉCIMA. RESULTADO Y PREMIACIÓN

- I. El resultado se hará público a más tardar el día 9 de abril de 2026 a través del portal electrónico del CIEG y, posteriormente, en *Gaceta UNAM*.
- II. Las personas ganadoras serán notificadas directamente por medio de los datos de contacto proporcionados al momento de su registro.
- III. La entrega de los premios se efectuará durante la ceremonia de premiación del Primer Certamen de Ensayo Feminista “Camila Henríquez Ureña”, en el marco de la Fiesta del Libro y la Rosa 2026.
- IV. Para recibir el premio, las personas ganadoras deberán presentar el documento con el que acreditaron su condición de persona alumna o personal académico o administrativo de la UNAM, una identificación oficial vigente y firmar el recibo correspondiente al momento de la entrega. En el caso de personas menores de edad, lo firmará su madre, padre, persona tutora legal o quien ejerza la patria potestad,

presentando su identificación oficial vigente, preferentemente la misma que se remitió conforme a la Base Quinta.

- V. La persona ganadora cuya residencia se encuentre fuera de la Ciudad de México, deberá cubrir la totalidad de sus gastos de traslado y alojamiento para asistir a la ceremonia de premiación. Esta condición es no negociable.
- VI. En caso de no poder asistir a la ceremonia, la persona ganadora tendrá un plazo máximo de diez días hábiles posteriores a la fecha del evento para reclamar el premio directamente en las instalaciones del CIEG.

DÉCIMA PRIMERA. DISPOSICIONES FINALES

- I. La presentación de la solicitud por parte de la persona participante implica el cabal conocimiento y la aceptación de todas y cada una de las Bases de esta convocatoria.
- II. La presentación del ensayo implica la aceptación incondicional de ceder a la UNAM, de forma exclusiva, definitiva e irrevocable, la totalidad de los derechos patrimoniales de la obra (incluyendo los de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), sin que la persona autora conserve derecho a pago o contraprestación, liberando a la UNAM de toda responsabilidad o reclamo futuro sobre la obra.
- III. La persona ganadora deberá formalizar la cesión definitiva de derechos mediante la suscripción del Contrato de Colaboración Remunerada correspondiente. Esta formalización deberá efectuarse antes de la ceremonia de entrega del premio o, en su caso, antes del vencimiento del plazo de diez días hábiles establecido para reclamarlo. El incumplimiento de esta condición anulará la entrega del premio. En el supuesto de que la persona ganadora sea menor de edad su madre, padre, persona tutora legal o quien ejerza la patria potestad, deberá suscribir la carta de cesión de derechos.
- IV. Los datos personales recabados de las personas participantes serán protegidos en los términos de la normatividad aplicable. La información proporcionada sólo será utilizada para el procedimiento establecido en la presente convocatoria y la cesión de derechos correspondiente.

DÉCIMA SEGUNDA. CASOS NO PREVISTOS

Los casos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por el jurado calificador.

DÉCIMA TERCERA. INTERPRETACIÓN

La interpretación de la presente convocatoria estará a cargo de la persona titular de la Oficina de la Abogacía General.

En caso de dudas o aclaraciones respecto a la presente convocatoria, se pone a disposición el correo electrónico certamen.camila.henriquez@cieg.unam.mx, el asunto del correo deberá ser la leyenda “orientación certamen”.

“POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU”

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX., A 11 DE DICIEMBRE DE 2025

DRA. AMNERIS CHAPARRO MARTÍNEZ
DIRECTORA DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES
Y ESTUDIOS DE GÉNERO



DGTIC UNAM
 DIRECCIÓN GENERAL DE CÓMPUTO Y
 DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN
 Y COMUNICACIÓN



CONVOCATORIA PARA LA ASIGNACIÓN DE RECURSOS EN LA SUPERCOMPUTADORA MIZTLI 2026

1. Objetivo

Solicitar recursos de supercómputo para desarrollar proyectos de investigación y docencia que requieran gran capacidad de procesamiento numérico y de datos.

2. Introducción

Para los fines de esta convocatoria se pone a disposición de la comunidad científica de la UNAM la supercomputadora Miztli, que cuenta con 8,000 núcleos de procesamiento (contenidos en 604 procesadores Intel E5-2670v1, 102 procesadores Intel E5-2660v3, 104 procesadores Intel E5-2683v4 y 8 procesadores Intel E7-8860v4, 6 procesadores Intel Gold 5122 y 20 procesadores Intel Gold 6346), 6 tarjetas NVIDIA Tesla Volta V100 y 217 TB de almacenamiento en disco duro.

La Dirección General de Cómputo y de Tecnologías de Información y Comunicación (DGTIC), de acuerdo con las capacidades del Departamento de Supercómputo, proporcionará a los beneficiarios de esta convocatoria asistencia técnica especializada en el uso de la supercomputadora y en la instalación del software que cumpla con los requisitos establecidos en las políticas de uso del equipo.

Los recursos de supercómputo objeto de esta convocatoria son de sesenta y seis millones de horas-core-CPU, que serán financiados por la DGTIC.

3. Postulación

A través del sistema de registro, disponible en la página www.super.unam.mx, se recibirán las solicitudes para la asignación de recursos de supercómputo en seis periodos, a lo largo del año.

El dictamen sobre las propuestas presentadas se enviará a la personal responsable del proyecto por correo electrónico desde la cuenta solicitudes@super.unam.mx, en la fecha correspondiente a cada periodo. Por ello, el postulante debe considerar los plazos y fechas indicadas en el calendario referido en el numeral 4 de la presente convocatoria.

4. Calendario para recepción de solicitudes y envío de dictámenes

Número de periodo	Periodo de recepción de solicitudes	Envío de dictámenes
1	8 de diciembre de 2025 al 16 de enero de 2026	09 de marzo de 2026
2	26 de enero al 06 de marzo de 2026	30 de abril de 2026
3	23 de marzo al 30 de abril de 2026	25 de junio de 2026
4	11 de mayo al 26 de junio de 2026	03 de septiembre de 2026
5	27 de julio al 04 de septiembre de 2026	28 de octubre de 2026
6	14 de septiembre al 30 de octubre de 2026	13 de enero de 2027

5. Bases

Para la aplicación de los recursos de supercómputo comprendidos en la presente convocatoria podrán participar:

- Personas dedicadas a la investigación o docencia de tiempo completo en la UNAM.
- Personal técnico académico titular de tiempo completo de la UNAM.
- Integrantes del Programa de Investigadoras e Investigadores por México, asignados a una dependencia de la UNAM.

6. Requisitos de elegibilidad

Los participantes deberán llenar el formato de solicitud de asignación de recursos de supercómputo y presentar la documentación requerida, la cual deberá cumplir con lo establecido en el apartado 8 de la presente convocatoria, denominado Requisitos de postulación.

7. Criterios de evaluación

Para la revisión de solicitudes y la respectiva elaboración de dictámenes, se considerarán lo siguiente:

- Calidad de la propuesta.
- Experiencia en Cómputo de Alto Rendimiento (HPC, por sus siglas en ingles).

- *Curriculum* del académico responsable de la postulación. Se tendrá en cuenta su trayectoria y desarrollo profesional.
- Productividad académica reciente. En caso de haber sido favorecido con recursos de supercómputo en los últimos tres años, se solicita el envío de los productos académicos que contengan el agradecimiento explícito por el uso de la Supercomputadora Miztli y su código de proyecto aprobado.

8. Requisitos de postulación

Es indispensable que la solicitud para la asignación de recursos de supercómputo sea realizada por la persona responsable del proyecto ante la DGTIC, quien podrá requerir las cuentas que considere necesarias para los miembros de su grupo de investigación.

Los documentos a entregar son:

1. Constancia de adscripción a una entidad o dependencia universitaria, debidamente actualizada. El nombre, nombramiento, fecha de expedición o validez deben ser visibles e identificables. En el caso de las personas adscritas al Programa de Investigadoras e Investigadores por México, el documento debe mostrar que fueron asignados a la UNAM.
2. *Curriculum vitae* resumido de la persona postulante, que incluya referencias a publicaciones y formación de recursos humanos en los últimos cinco años.
3. Descripción global de su investigación y de los proyectos a los que está vinculada (1 cuartilla, máximo).
4. Descripción y justificación de la actividad concreta que requiere acceso a los recursos de supercómputo, detallando su experiencia en el uso de Cómputo de Alto Rendimiento o HPC (2 cuartillas, máximo).
5. Descripción técnica del uso de las aplicaciones o programas, así como el cálculo de los recursos solicitados. Si es posible, incorporar los datos de escalabilidad de las simulaciones (3 cuartillas, máximo).
6. En caso de haber recibido recursos de supercómputo en los últimos tres años, entregar un informe de trabajo que incluya:
 - 6.1 Título del proyecto
 - 6.2 Código del proyecto
 - 6.3 Logros o avances obtenidos con los recursos recibidos.
 - 6.4 Comentarios que considere relevantes para su evaluación.

Adicionalmente, y sin excepción, por cada miembro del equipo de trabajo para quien se solicite una cuenta en la supercomputadora Miztli, deberá entregarse lo siguiente:

- Constancia de adscripción a su entidad académica o dependencia universitaria, actualizada. El nombre, nombramiento, fecha de expedición o validez deben ser visibles e identificables. En caso de no cumplir con ese requisito no se abrirá la cuenta.
- En el sistema de registro, aceptar los términos y condiciones vigentes para el uso de la supercomputadora Miztli.

En caso de haber recibido recursos de supercómputo durante los últimos tres años, deberá incluir los probatorios de producción académica del periodo a reportar.

- Publicaciones en revistas indexadas con agradecimientos explícitos por el uso de la supercomputadora Miztli y el código del proyecto.
- Publicaciones in extenso en memorias de congresos con agradecimientos explícitos al uso de la supercomputadora Miztli y el código del proyecto.
- Tesis concluidas con agradecimientos explícitos por el uso de la supercomputadora Miztli y el código de su proyecto.
- Presentaciones en congresos nacionales.
- Presentaciones en congresos internacionales.
- Otros productos académicos.

9. Consideraciones legales

- 9.1 La titularidad de los derechos de autor (morales y patrimoniales), productos, y/o conocimientos técnicos de interés comercial que se generen con motivo de las investigaciones o proyectos que hagan uso de los recursos en la supercomputadora Miztli se establecerá conforme la Normatividad Universitaria señale y, en su caso, se observará lo indicado por la Normatividad Federal e Internacional en la materia.
- 9.2 Los usuarios de la supercomputadora Miztli son responsables por el uso que hacen de las licencias del software empleadas en el desarrollo de su investigación.
- 9.3 En caso de presentarse cualquier uso indebido respecto a las licencias de software con motivo de las investigaciones o proyectos que hagan uso de los recursos en la supercomputadora Miztli, la DGTIC lo informará a las autoridades e instancias universitarias correspondientes y se suspenderán los recursos de supercómputo asignados en tanto se resuelva lo conducente.

Para cualquier aclaración sobre esta convocatoria, enviar un correo a solicitudes@super.unam.mx.

“POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU”

**Ciudad Universitaria, Cd. Mx., a 8 de diciembre de 2025
Universidad Nacional Autónoma de México**



CONVOCATORIA

PUBLICACIÓN DE RECURSOS DIGITALES EN LA RED UNIVERSITARIA DE APRENDIZAJE (RUA)

La Dirección General de Cómputo y de Tecnologías de Información y Comunicación de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), a través de la Dirección de Innovación en Tecnologías para la Educación, convoca al profesorado de bachillerato, licenciatura y posgrado de esta casa de estudios a presentar propuestas de recursos informativos, herramientas digitales o secuencias didácticas para su publicación en la Red Universitaria de Aprendizaje (RUA), según las siguientes bases:

OBJETIVOS

- Enriquecer el acervo de materiales educativos de la Red Universitaria de Aprendizaje (RUA) para apoyar las actividades de enseñanza en todos los planes y programas de estudio de la UNAM.
- Fomentar la participación del profesorado en el desarrollo de materiales educativos que apoyen al proceso de aprendizaje del estudiantado, así como compartir experiencias docentes exitosas.
- Favorecer la interdisciplinariedad en el diseño, la creación y el uso de dichos materiales de apoyo para el aprendizaje.

I. TIPOS DE MATERIALES EDUCATIVOS QUE SE PUEDEN PUBLICAR

Los materiales que pueden postularse podrán ser *recursos informativos, herramientas digitales o secuencias didácticas* completas, con base en los siguientes requisitos específicos:

1. RECURSOS INFORMATIVOS PARA EL ESTUDIANTADO

Estos recursos presentan información disciplinar al usuario a través de diversos medios digitales (texto, audio, imagen e imagen en movimiento), aprovechando al máximo el potencial de la tecnología. Más información en <https://educatic.unam.mx/rua/>

- A. Deben estar diseñados para que el estudiantado pueda usarlos de manera autónoma, sin necesidad de una mediación docente. La información del recurso debe ser original y no deberá estar publicada ni tratada de igual forma en otros espacios digitales.
- B. No se aceptarán clases o sesiones grabadas en video, presentaciones convertidas a video con locución, infografías o recursos elaborados con herramientas comerciales que quedan hospedados en una dirección electrónica ajena al dominio **unam.mx**.

2. HERRAMIENTAS PARA HACER Y APRENDER

Las herramientas digitales son medios para procesar la información y transformarla en conocimiento. Posibilitan, a las y los estudiantes, la resolución de problemas de diferentes formas, ofrecen la exploración de diversos procedimientos, el reconocimiento de errores, la elaboración de hipótesis y su comprobación. Más información en <https://educatic.unam.mx/rua/>

- A. Deben ser de libre acceso para las personas usuarias y estar alojadas en un **dominio unam.mx**. Además, deberán contar con un manual técnico y otro de usuario, si se trata de software para descargar.
- B. En caso de que sean aplicaciones móviles, deberán estar disponibles para su descarga gratuita en Play Store o App Store. Se deben enviar también los manuales técnicos y de usuario.

3. RECURSOS PARA EL ESPACIO DOCENTE

Se recibirán secuencias didácticas completas para la enseñanza de contenidos curriculares de iniciación universitaria, bachillerato, licenciatura o posgrado que promuevan aprendizajes de una asignatura o un conjunto de ellas.

Las secuencias didácticas deben diseñarse a partir de una de las siguientes metodologías activas para el aprendizaje: actividades integradoras, aprendizaje basado en proyectos, problemas o casos, además de promover el uso de tecnologías digitales. Se dará prioridad a las propuestas que sean el resultado del trabajo colegiado del profesorado de la UNAM. Más información en <https://educatic.unam.mx/rua/>

II. TODAS LAS PROPUESTAS POSTULADAS DEBERÁN

- A. Contar con una portada que incluya los nombres y logotipos de las entidades participantes, el nombre del recurso, de las personas autoras, el objetivo didáctico y la fecha de postulación.
- B. Incluir la licencia de derechos de uso y la cita en formato APA del material que se postula. Ver un ejemplo en <https://educatic.unam.mx/rua/>
- C. Enviar la carta de cesión de derechos en la que firmen todas las personas que participaron en la creación del recurso y también la carta aval sobre el contenido disciplinar, emitida por la entidad académica correspondiente. Ambos formatos están disponibles en <https://educatic.unam.mx/rua/>
- D. El tamaño máximo de los archivos que se envíen mediante el sistema de registro es de 20 MB.

III. REQUISITOS GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

- A. Todas las personas autoras deberán ser académicos o docentes de la UNAM.
- B. Las propuestas se enviarán a través del sistema de registro disponible en <https://registro.rua.unam.mx>
- C. Es posible enviar propuestas de manera individual o por equipos. En este último caso, la persona responsable del recurso registrará una sola vez la propuesta en el sistema y dará seguimiento al proceso.
- D. Sólo se considerarán las propuestas que utilicen los formatos oficiales y cumplan con los criterios tecnológicos y didácticos de cada material educativo, disponibles en <https://educatic.unam.mx/rua/>

IV. EVALUACIÓN Y DICTAMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los recursos, herramientas o secuencias didácticas serán evaluados por el comité académico de la RUA, conformado por especialistas y expertos en diferentes campos disciplinares.

- A. Durante la evaluación se considerará que los recursos cumplan con todas las bases de esta convocatoria. Esto incluye también los criterios tecnológicos y didácticos para cada tipo de propuesta, disponibles en <https://educatic.unam.mx/rua/>
- B. Los dictámenes finales se enviarán a la persona responsable de la propuesta a través del sistema de registro.
- C. El dictamen podrá ser:
 - Aprobado.
 - Aprobado con modificaciones.
 - Rechazado.
- D. Los materiales educativos que sean aprobados con modificaciones deberán remitir las correcciones en un plazo no mayor a 15 días hábiles, a partir de la fecha de envío del dictamen. Si las correcciones no se realizan en el periodo establecido, se dará por terminado el proceso de evaluación y el dictamen cambiará a "rechazado".
- E. El dictamen emitido será inapelable.
- F. Durante el proceso de evaluación, se dará prioridad a las *herramientas para hacer y aprender* para su publicación en la RUA, sin menoscabo de publicar también otro tipo de materiales que cumplan con los requisitos que se señalan en esta convocatoria y cubran estándares mínimos de accesibilidad digital.

VI. CALENDARIO

Actividad	Proceso	Fechas
Entrega de propuestas de materiales educativos	Mediante el sistema de registro https://registro.rua.unam.mx	27 de octubre al 11 de diciembre de 2025
Evaluación de los materiales educativos	Revisión y dictaminación de propuestas.	26 de enero al 13 de febrero de 2026
Emisión y envío de dictámenes	El dictamen correspondiente será notificado a la persona responsable de la propuesta en el sistema de registro.	9 de marzo al 10 de abril de 2026

Importante: cualquier aspecto no considerado en esta convocatoria será resuelto por la DGTIC. Las dudas o preguntas relacionadas con la misma deberán enviarse al correo rua.admin@unam.mx

Consulta más información en <https://educatic.unam.mx/rua/>

Ciudad Universitaria, Cd. Mx., a 25 de septiembre de 2025
"POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU"

Dirección General de Cómputo y de Tecnologías de Información y Comunicación
Universidad Nacional Autónoma de México