



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
Secretaría Académica / Coordinación de la Carrera de Químico Farmacéutico Biólogo

1. INFORMACIÓN DEL CURSO:

Nombre		Análisis bromatológicos		Departamento		Farmacobiología		Número de Créditos		5	
Clave	I6133	Área	BCO	Total semestre	Horas	80 h	Horas Teoría	40 h	Horas Práctica	40 h	
Tipo		Curso - Laboratorio			Pre-requisito	Química Analítica III			Nivel	9no semestre	

2. DESCRIPCIÓN

Objetivo General:

Analizar los alimentos, en aspectos físicos, químicos, organolépticos y los cambios que dichos nutrimentos sufren al transformar el alimento en el proceso de conservación y/o preparación para el consumo humano.

Contenido temático sintético (que se abordará en el desarrollo del programa y su estructura conceptual)

Definiciones: alimento genuino, alterado, adulterado, falsificado.
 Reglamentaciones vigentes
 Técnicas analíticas de uso general en alimentos, fundamentos y finalidades
 Componentes básicos de los alimentos: proteínas, carbohidratos y lípidos.
 Clasificación de carbohidratos, lípidos y proteínas presentes en los alimentos.
 Análisis sensoriales y organolépticos de los alimentos.
 Factores de calidad de los alimentos (apariencia, textura, sabor, nutricionales, conservación)
 Descomposición de los alimentos.
 Aditivos alimentarios.
 Análisis Físico-químico de los alimentos y sus materias primas
 Determinación de humedad, sólido totales, proteínas, cenizas, carbohidratos)
 Análisis de alimentos: leche y derivados, cármicos, embutidos, cereales, harinas, pastas y productos de panificación, aceites vegetales

Modalidades de enseñanza aprendizaje

- Presencial, exposición, resolución de problemas y prácticas de Laboratorio

Modalidad de evaluación

Exámenes parciales y departamental	30%
Participación en clases	10%
Exposiciones y trabajos de investigación	10%
Resolución de problemas	20%
Prácticas de Laboratorio	30%

Competencia a desarrollar

Analiza los alimentos y materias primas, en aspectos físicos, químicos, organolépticos y los cambios que sus nutrimentos sufren al transformar el alimento en el proceso de conservación y/o preparación para el consumo humano, según normatividad nacional e internacional.

Campo de aplicación profesional

Industria alimenticia

3. BIBLIOGRAFÍA.

Enlistar la bibliografía básica, complementaria, y demás materiales de apoyo académico aconsejable; (material audiovisual, sitios de internet, etc.)

Título	Autor	Editorial, fecha	Año de la edición más reciente



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Resolución basada en el artículo 21 de Reglamento General de Exámenes de Estudios de G.

Secretaría Académica / Coordinación de la Carrera de Químico Farmacéutico Biólogo