1. Datos de identificación del curso

Denominación: Biotecnología alimentaria	**Tipo:** Curso-Taller	**Nivel**: Licenciatura
Área de formación: Especializante obligatoria	**Modalidad:** Mixta En línea Presencial **X**	**Prerrequisito:** Microbiología
Horas de trabajo del alumno: T=40 P=40 HT=80	**Total de créditos: 8**	**Clave del curso: IK592**
Nombre del profesor que Elaboró: D. en C. María Leonor Valderrama		**Fecha de actualización:** Octubre 2017

2. Términos de referencia[1]

Aplicar las tecnologías biológicas para la transformación, producción, conservación, trazabilidad, aseguramiento de la calidad y autentificación de los alimentos.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso[2]

En el presente curso se aplicarán las tecnologías biológicas para la transformación, producción, conservación, trazabilidad, aseguramiento de la calidad y autentificación de los alimentos, mediante conocimientos y herramientas que le permitan proponer nuevos productos o modificar los existentes mediante el uso de la biotecnología, así como su aplicación en la producción de materias primas para la industria alimentaria.

Temas generales[3]

1. Historia y fundamentos de la biotecnología tradicional-artesanal y moderna, así como los productos y proceso biotecnológicos en alimentos.
2. Alimentos y procesos biotecnológicos tradicionales.
3. Uso de la biotecnología en la producción de materias primas y aditivos en la industria alimentaria.
4. Nuevas herramientas y procesos en la biotecnología moderna.
5. Aplicación de la Ley de Bioseguridad en la producción de alimentos.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Tareas y participación en actividades grupales: discusión de artículos, foros, debates, etc.	20%
Presentaciones (infografías, diaporamas, videos etc.)	20%
Realización de Prácticas de laboratorio y reporte	40%
Cuestionarios	20%

[1] Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

[2] Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

[3] Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Ratledge, C. and Kristiansen, B.	Biotecnología Básica. 2a Edición	Acribia, S.A., Zaragoza, España	2015	Acervo general Biblioteca CUCBA
García-Garibay, M., Quintero-Ramírez, R., y López-Munguía, A.	Biotecnología Alimentaria.	LIMUSA	1998	Acervo general Biblioteca CUCBA
Lee, B, H	Fundamentos de biotecnología de los alimentos. Traductor: de la Fuente Moreno, J.L.	ACRIBIa, Zaragoza, España	2000	Acervo general Biblioteca CUCBA