



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Los Lagos

División de Estudios de la Biodiversidad e Innovación Tecnológica

Departamento de Ciencias de la Tierra y de la Vida

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Nombre de la materia

**Ciencia de los alimentos II**

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>6</b>

Tipo de curso: (Marque con una X)

C= Curso	<input checked="" type="checkbox"/>	P= Práctica	<input checked="" type="checkbox"/>	CT = Curso-Taller	<input type="checkbox"/>	M=Módulo	<input type="checkbox"/>	C= Clínica	<input type="checkbox"/>	S= Seminario	<input type="checkbox"/>
----------	-------------------------------------	-------------	-------------------------------------	-------------------	--------------------------	----------	--------------------------	------------	--------------------------	--------------	--------------------------

Nivel en que ubica: (Marque con una X)

L=Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/>	P=Posgrado	<input type="checkbox"/>
----------------	-------------------------------------	------------	--------------------------

Prerrequisitos formales (Materias previas establecidas en el Plan de Estudios)

Prerrequisitos recomendados (Materias sugeridas en la ruta académica aprobada)

	<b>Ciencia de los alimentos I</b>
--	-----------------------------------

Departamento:	<b>Ciencias de la Tierra y de la Vida</b>	
Carrera:	<b>Ingeniería Bioquímica</b>	
Área de formación:	<b>Especializante Selectiva</b>	
Historial de revisiones:	Fecha: 15/11/2017	Responsable: Xochitl Aparicio Fernández
Elaboración	Xochitl Aparicio Fernández	

Academia:	<b>Ciencias Biotecnológicas</b>
Aval de la Academia:	

## 2. OBJETIVO GENERAL

Que el alumno conozca la composición, características y metodologías implicadas en la conservación y transformación de los principales grupos de alimentos de origen animal y vegetal.

## 3. CONTENIDO

Temas y Subtemas

- I. Leche
- II. Carne
- III. Productos marinos
- IV. Huevo
- V. Frutas y Hortalizas
- VI. Cereales
- VII. Oleaginosas y Leguminosas
- VIII. Bebidas alcoholicas
- IX. Edulcorantes naturales

## 4. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Preferentemente ediciones recientes, 5 años)

**Ciencia de los alimentos. Bioquímica-Microbiología-Procesos-Productos. Jeantet R.,**



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Los Lagos

División de Estudios de la Biodiversidad e Innovación Tecnológica

Departamento de Ciencias de la Tierra y de la Vida

Croguennec T, Schuck P, Brulé G. Vol. 1 y 2. editorial Acribia, España 2006.  
Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera. Alais C. Ed. Reverté. Francia. 1985.  
Dairy Chemistry and Biochemistry. Fox P.F. and McSweeney, P. L. H. Ed. Blackie Academic Professional. (1998).  
Handbook of Vegetables and Vegetable Processing. Nirmal K. Sinha, Y.H. Hui, E. ozgul Evranuz, Muhammad Siddiq and Jasim Ahmed. Wiley-Blackwell, 2010 Advances in Fresh-Cut Fruits and Vegetables Processing (Food Preservation Technology Series). Olga MartinBelloso and Robert Soliva Fortuny. CRC Press, 2010.  
Cereal Grains: Properties, Processing, and Nutritional Attributes (Food Preservation Technology). Sergio O. Serna-Saldivar. CRC Press, 2009