

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA CENTRO
UNIVERSITARIO DE LA COSTA SUR
DIVISION DESARROLLO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE INGENIERIAS
INGENIERO DE PROCESOS Y COMERCIO INTERNACIONAL**



**NOMBRE DE LA UNIDAD
DE APRENDIZAJE**

CONSERVACION DE ALIMENTOS

**FORMATO DE PROGRAMA DE MATERIA O UNIDAD DE
APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS (DE ACUERDO A
LOS LINEAMIENTOS DEL PROYECTO DE REGLAMENTO
DE PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO DE LA
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, ARTICULO 24)**

**Programa de Materia o Unidad de Aprendizaje por Competencias
Formato Base**

121. IDENTIFICACION DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Centro Universitario

DE LA COSTA SUR

Departamento

INGENIERIAS

Academia

QUIMICA

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

CONSERVACION DE ALIMENTOS

Tipo	Total de horas teoría por curso	Total de horas practicas por curso	Total de Horas	Valor en Créditos
CL	48	16	64	7

Tipo de Unidad	Nivel en que se Ubica
C Curso P Práctica <u>CT Curso-Taller</u> M Módulo S Seminario C Clínica	Técnico <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría

122. CARACTERIZACION

Presentación

La presente unidad de aprendizaje esta constituido por la tematica de Conservación de Alimentos, misma que permite el desarrollo del proceso de elaboración de un producto determinado.

Propósito (s) Principal (es)

Conocer los procesos que permiten la conservación de alimentosy que estos adquieran un tiempo mayor de vida en su almacenamiento.

123. UNIDAD DE APRENDIZAJE

Unidades Temáticas	Funciones clave de aprendizaje	Subfunciones específicas de aprendizaje	Elementos de Competencia
A. INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	Aa. Conocer y aplicar la conservación de alimentos.	Aaa Que el alumno conozca y comprenda la importancia y fin de la conservación de alimentos.	Aaaa. Desarrollo de habilidades en el manejo de los alimentos y la importancia de preservarlos.
B. LA DESHIDRATACIÓN COMO MÉTODO DE CONSERVACIÓN.	Bb. Conocer el método de deshidratación como forma de conservación.	Bbb. Que el alumno tenga la capacidad de comprender el proceso para deshidratado.	Bbbb. Desarrollo de habilidades en la deshidratación de alimentos y selección de los mismos.
C. TIPOS DE CONSERVACIÓN.	Cc. Conocer los diferentes tipos de conservación para los	Ccc. Que el alumno tenga la capacidad de aplicar los	Cccc. Desarrollo de habilidades en cada uno de los distintos

	alimentos.	diferentes tipos de conservación.	métodos de conservación y tener la capacidad de analizar cual es adecuado para cada tipo de alimento.
--	------------	-----------------------------------	---

124. CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Solución de problemas que involucren circuitos eléctricos utilizando herramientas matemáticas.

125. EVALUACION DEL APRENDIZAJE

Participación activa durante las sesiones de trabajo tanto en las sesiones teóricas como en las prácticas de laboratorio.
Desarrollo de un sistema de organización personal de trabajo y un método propio en base a la teoría propuesta en clase.
Apreciación continua de avances logrados.

126. PARAMETROS DE EVALUACION

Teoría	40%
Práctica	40%
Participación en Clase	20%

127. BIBLIOGRAFIA

BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA - DE AGUSTÍN LÓPEZ – EDITORIAL LIMUSA.

128. VINCULACION CON OTRAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

QUIMICA

