1. Datos de identificación del curso

Denominación: Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria	**Tipo:** Curso-Taller	**Nivel**: Licenciatura
Área de formación: Especializante obligatoria	**Modalidad:** Mixta En línea Presencial **X**	
Horas de trabajo del alumno: **T= 35 P= 45 HT= 80**	**Total de créditos: 8**	**Clave del curso:** IK593
Nombre del profesor que Elaboró: D. en C. Roberto Sigüenza López, D. en C. María Leonor Valderrama		**Fecha de actualización:** Octubre 2017

2. Términos de referencia[1]

Aplicar los conocimientos de la tecnología de procesos alimentarios para el desarrollo de procesos de transformación a mediana escala de una materia prima elegida.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso[2]

Esta competencia pone especial énfasis en los aspectos tecnológicos del procesamiento de alimentos, por lo cual el alumno elaborará el diseño preliminar de un proceso de transformación alineándose con el producto que desarrollaron en el semestre anterior. Así mismo el alumno conocerá y manipular las variables de control críticas en la operación de los equipos y maquinaria de procesamiento de los alimentos, con el objetivo de evaluar su desempeño y detectar problemas de funcionamiento que puedan afectar la calidad de los alimentos en ellos procesados

Temas generales[3]

1. Conceptos básicos en los procesos de transformación de alimentos.
2. Variables de operación y Parámetros y variables de control asociadas a los dispositivos de transporte de fluidos en procesos alimentarios.
3. Variables de operación y Parámetros y variables de control asociadas a los procesos alimentarios que involucran transferencia de calor.
4. Variables de operación y Parámetros y variables de control asociadas a los procesos alimentarios que involucran transferencia de materia y masa.
5. Balances de Materia y energía en procesos de transformación 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)
Carmen María de Oña Baquero; Diego Serrano Pérez	Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	Málaga ic editorial	2013	Acervo general Biblioteca CUCBA
P.J. Fellows	FOOD PROCESSING TECHNOLOGY: Principles and Practice	Word Press	2000	
Felipe Durán Ramírez; colaborador Carlos Augusto Alba, María Fernanda Díaz Montes, Eduardo Durán Naranjo, Felipe Durán Ramírez, Karen Liliana Guerrero, Jonathan Durán Naranjo.	Ciencia, tecnología e industria de alimentos	Grupo Latino Editores	2008	Acervo general Biblioteca CUCBA
Director editorial Felipe Durán Ramírez; colaboradores María Fernanda Días Montes, Felipe Durán Ramírez; fotografía Felipe Durán Ramírez, Luis Felipe Durán Naranjo, Jonathan Durán Naranjo.	Manual del Ingeniero de Alimentos	Grupo Latino Editores	2006	Acervo general Biblioteca CUCBA