

Identificación de Insumos Alimentarios

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Identificación de Insumos Alimentarios	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura IC337
4. Prerrequisitos Ninguno	5. Área de Formación Básica Particular Obligatoria	6. Departamento Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
7. Academia Academia de Gestión Gastronómica	8. Modalidad Presencial	9. Tipo de Asignatura Curso
10. Carga Horaria Teoría 40	Práctica 40	Total 80
		11. Créditos 7

Contenido del Programa

12. Presentación

La clase de Identificación de Insumos Alimentarios introduce al alumno al conocimiento de las propiedades físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los alimentos y bebidas. Asimismo, proporciona conocimientos generales de los ingredientes usados en la industria alimentaria desde su origen, pasando por las técnicas de conservación, manejo y procesamiento.

13.- Objetivos del programa

Familiarizar al alumno en la identificación de los alimentos y sus ingredientes; conocer su composición; aprender los procesos básicos en la recepción de mercancías, almacenamiento de alimentos y su tratamiento, así también, los métodos de conservación.

14.-Contenido

Contenido temático

- UNIDAD 1. Propiedades de los alimentos
- UNIDAD 2. Insumos alimenticios
- UNIDAD 3. Técnicas de conservación de los alimentos
- UNIDAD 4. Manejo de los alimentos

Contenido desarrollado

- UNIDAD 1. Propiedades de los alimentos.
 - 1.1. Composición química.
 - 1.2. Características físicas.
 - 1.3. Valor nutricional.
 - 1.4. De acuerdo a su contenido calórico
 - 1.4.1. Carbohidratos.
 - 1.4.2. Lípidos.
 - 1.4.3. Proteínas.

- 1.5. Nutrientes.
 - 1.5.1. Vitaminas.
 - 1.5.2. Minerales.
 - 1.5.3. Otros nutrientes.

UNIDAD 2. Insumos alimenticios.

- 2.1. En productos lácteos.
- 2.2. Para panadería y repostería.
- 2.3. Agroalimentarios.
 - 2.3.1. Origen animal.
 - 2.3.2. Origen vegetal.
- 2.4. Ingredientes tradicionales mexicanos (producidos en México y en el mundo)
- 2.5. Bebidas sin alcohol.
- 2.6. Bebidas alcohólicas y mixología.
- 2.7. Productos con denominación de origen

UNIDAD 3. Técnicas de conservación de los alimentos.

- 3.1. Técnicas tradicionales: deshidratado, salazón, refrigeración, congelación, curado y fermentación, pasteurización.
- 3.3. Técnicas modernas:, vacío, aditivos, radiación, atmósferas modificadas, ultra-congelación, abatidor de temperatura, autoclaves y UHT.

UNIDAD 4. Manejo de los alimentos

- 4.1. Recepción.
- 4.2 Sistemas PEPS, UEPS, Mixtos
- 4.2. Almacenamiento
- 4.3. Procesamiento de alimentos.
- 4.4. La Inocuidad en los alimentos
- 4.5. Organizaciones Regulatorias
 - 4.5.1 Nacionales
 - 4.5.2 Internacionales

15.- Metodología

Casos de estudio, trabajo en equipo, discusiones, videos, invitados. Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

16.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario

Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

25%	Participación en clase
25%	Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales)
30%	Exámenes parciales
20%	Trabajo final en equipo

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores.

Participación en clase y tareas. Se tomará en cuenta la calidad y cantidad de participaciones para calificar

Exámenes parciales. Se aplicarán dos exámenes parciales

Reporte final en equipo. Los lineamientos para hacer el reporte final se tomarán en base al formato "Lineamientos de reporte final en equipo", asimismo se tomará en cuenta la evaluación que se realice a cada compañero de equipo.

17.- Bibliografía

Astiasarán Iciar, Martínez J. Alfredo (2007), Alimentos, Propiedades y Composición, Editorial McGraw-Hill

Badui Dergal Salvador (2011), Química de Los Alimentos, Cuarta Edición, Editorial Pearson

Fellow P. (2009) Food Processing Technology, Principles and Practice, Second Edition, Woodhead Publishing Limited, Cambridge England

Manual Inocuidad de los Alimentos HCCP, CENCADE

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007), Organización Mundial de la Salud, Departamento de Inocuidad de los alimentos, zoonosis y enfermedades de transmisión alimentaria

Rembado Mabel, Sceni Paula (2009), La Química de Los Alimentos, Instituto Nacional de Educación Tecnológica

18.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en la industria alimenticia, gastronómica y económica administrativa ya sea en licenciatura ó ingeniería de preferencia con posgrado.

19.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Azpeitia Berni Alfonso Favián
Código 2949337

González Jauregui Alfredo
Código 2957511

20.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 16 de diciembre de 2016. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:

Azpeitia Berni Alfonso Favián
González Jauregui Alfredo

Actualización:
25 de julio de 2017

21.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.