



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL SUSTENTABLE**

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA	AGROPROCESOS UNITARIOS						
CÓDIGO DE MATERIA	PS118						
DEPARTAMENTO	DESARROLLO RURAL SUSTENTABLE						
CÓDIGO DE DEPARTAMENTO	PS						
CENTRO UNIVERSITARIO	C.U.C.B.A.						
CARGA HORARIA	<table><tr><td>TEORÍA</td><td>63</td></tr><tr><td>PRÁCTICA</td><td>21</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>84</td></tr></table>	TEORÍA	63	PRÁCTICA	21	TOTAL	84
TEORÍA	63						
PRÁCTICA	21						
TOTAL	84						
CRÉDITOS	7						
TIPO DE CURSO	TEÓRICO - PRÁCTICO						
NIVEL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	LICENCIATURA						

ACADEMIA DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL

PRERREQUISITOS

NINGUNO

OBJETIVO GENERAL

APRENDER LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

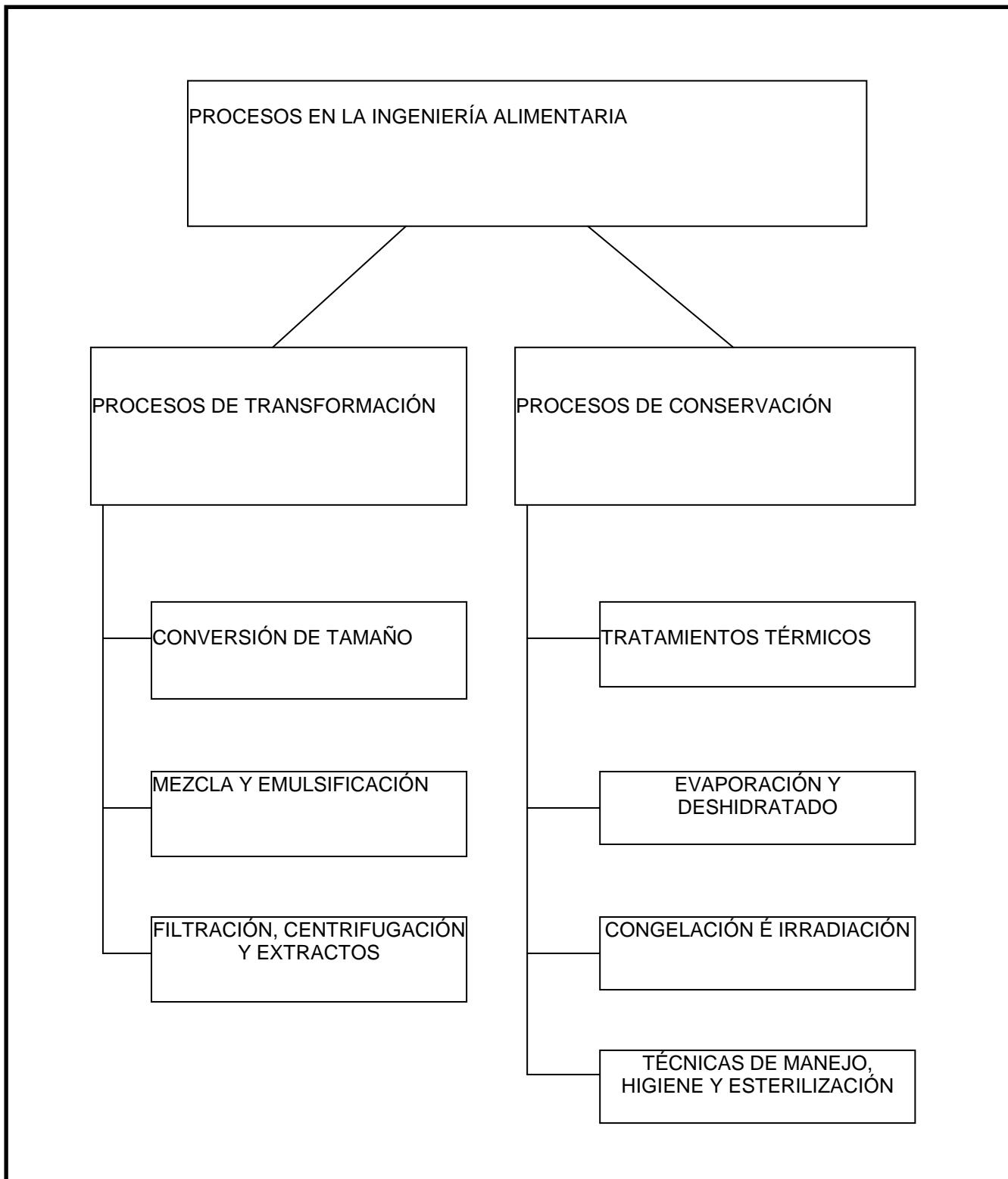
OBJETIVOS ESPECÍFICOS

3. 1. 1. FAMILIARIZAR AL ALUMNO CON LA INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS
4. 2. 2. CAPACITAR AL ALUMNO EN LOS PROCESOS UTILIZADOS POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. 3. 3. CONOCER Y VALORAR LA CALIDAD DE MATERIALES UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

CONTENIDO TEMÁTICO SINTÉTICO

3. 1. 1. INTRODUCCIÓN
4. 2. 2. MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS
5. 3. 3. PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN
6. 4. 4. PROCESOS DE CONSERVACIÓN
7. 5. 5. TÉCNICAS AUXILIARES

ESTRUCTURA CONCEPTUAL



ACADEMIA DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL

FORMAS DE ENSEÑAR (ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE).

- 3. CONFERENCIA EN AULA**
- 4. PRESENTACIONES DE ALUMNOS EN TEMAS SELECTOS**
- 5. TALLERES SOBRE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS**
 - 6. EN LABORATORIOS**
 - 7. EN EMPRESAS**
- 4. EXÁMENES**

APLICACIÓN PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

LA ASIGNATURA DE AGROPROCESOS UNITARIOS DOTARÁ A LOS FUTUROS PROFESIONISTAS DE AGRONOMÍA, MEDICINA VETERINARIA Y BIOLOGÍA, DE LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES NECESARIAS PARA INSERTARSE EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y VALORES

AL TÉRMINO DEL CURSO, EL ESTUDIANTE CONTARÁ CON ELEMENTOS PARA:

- CONOCER, ANALIZAR Y DISCERNIR PROCESOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**
- CONOCER TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE MATERIALES A PROCESOS.**
- VINCULAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA CON PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.**
- 3. DOMINAR TÉCNICAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y EN GENERAL DEL MEDIO AMBIENTE ASÍ COMO LA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.**

ACADEMIA DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA ACTUALIZADA

- 1.- APUNTES DE CLASE DEL PROFESOR
- 2.- BRENNAN, BUTTERS, COWELL Y LILLY
LAS OPERACIONES DE LA INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS
EDIT. ACERBIA 1980.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA ACTUALIZADA

3. 1. MANUALES SOBRE INDUSTRIAS RURALES
S.E.P.
EDITORIAL TRILLAS

ACADEMIA DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL

FORMAS DE EVALUAR

1.	EXAMEN DEPARTAMENTAL.....	10%
2.	PARTICIPACIÓN ACTIVA EN CURSO – TALLER.....	30%
3.	TRABAJOS ENCOMENDADOS.....	40%
4.	EXAMEN FINAL.....	20%

MANUAL DE PRACTICAS (SI EL CURSO INCLUYE HORAS PRÁCTICA)

SE ANEXA.

CRONOGRAMA DEL CURSO