



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Bioquímica Alimentaria	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Básica Particular Obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T= 40, P= 40, HT= 80	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK542
Nombre del profesor que Elaboró: D. en C. Jeannette Barba León, D. en C. Luis Eduardo Segura García y M. en C. René Quezada Romero.		Fecha de actualización: Septiembre 2017

2. Términos de referencia¹

Estudiar los procesos e interacciones moleculares existentes entre los componentes biológicos y no biológicos que ocurren en los alimentos durante su procesamiento, para aplicar el conocimiento adquirido en la tecnología de alimentos.

3. Descripción

Descripción del curso²

El estudiante al final del curso describe las propiedades bioquímicas, funcionales y de reactividad de los sistemas alimentarios durante su procesamiento y almacenamiento, con la finalidad de proporcionar las bases para el diseño de nuevos productos alimenticios que satisfagan necesidades nutrimentales y de mercado.

Temas generales³

1. Actividad de agua en alimentos
2. Función y conservación de vitaminas y minerales
3. Sistemas bioquímicos alimentarios
4. Mecanismos de alteración y modificaciones de los principales componentes de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento
5. Aditivos (pigmentos)

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Revisión bibliográfica y discusión de conceptos	20%
Participación de los alumnos en las diferentes actividades del curso	40%
Cuestionarios y tareas	40%
Total	100 %

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

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.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Cheftel, Jean-Claude	Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos	Editorial Acribia	1999	Clasif. LC TX531, C4318
Braverman, Joseph B. S.	Introducción a la bioquímica de los alimentos	Manual Moderno	1980	Clasif. LC TX531 B693
Berk, Z.	Introducción a la bioquímica de los alimentos de J. B. S. Braverman	El manual moderno	1980	No. de sistema 000085133
Santos Moreno, Armando	Manual de prácticas de química y bioquímica de alimentos	UACH	1995	No. de sistema 000012954