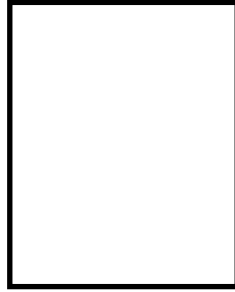


UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA	FISICOQUIMICA ALIMENTARIA	
CODIGO DE MATERIA	SA 105	
DEPARTAMENTO	SALUD PUBLICA	
CODIGO DE DEPARTAMENTO	SA	
CENTRO UNIVERSITARIO	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS	
CARGA HORARIA	TEORIA	25
	PRACTICA	59
	TOTAL	84
CREDITOS	7	
TIPO DE CURSO	TEORICO - PRACTICO	
NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL	LICENCIATURA	

PREREQUISITOS



OBJETIVO GENERAL

Se pretende mediante este curso, que los alumnos conozcan las bases teóricas y desarrollen habilidades en el manejo de técnicas físicas y químicas de control de calidad de alimentos de origen animal y vegetal, acordes a las normas y métodos oficiales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1.- Capacitación de los alumnos en la selección, preparación, manipulación y envío de muestras al laboratorio.
- 2.- Adiestramiento de los alumnos en el desarrollo de técnicas de evaluación sensorial, física y química de los alimentos.

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

1. Introducción
Normas y Métodos Oficiales de fisicoquímica de alimentos
2. Análisis de alimentos.
 - 2.1 Evaluación sensorial, física y química de alimentos de origen animal
 - 2.1.1. Carne
 - 2.1.2. Productos cárnicos
 - 2.1.3. Leche
 - 2.1.4. Marinos
 - 2.1.5. Pecuarios
 - 2.1.5. Miel de Abeja
 - 2.2 Evaluación sensorial, física y química de alimentos de origen vegetal
 - 2.2.1. Cereales y leguminosas
 - 2.2.2. Frutas y hortalizas
 - 2.2.3. Pecuarios
 - 2.3. Evaluación sensorial, física y química de agua
 - 2.3.1 Agua Purificada
 - 2.3.2. Agua Potable
3. Interpretación de resultados y comparación con valores de las Normas Oficiales

BIBLIOGRAFIA BASICA

AUTOR	TEMA	EDITORIAL
APHA-AWWA-WPCF	Métodos normalizados para el análisis De aguas potables y residuales	Diaz de Santos
AOAC	Official methods of analysis of AOAC International Vol I y Vol. II	AOAC International
Alimentos	Métodos Oficiales de análisis de los Alimentos	AMV Ediciones Mundi prensa
Daniel L. Pedrero F. J. Sancho,E.Bota	Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos Evaluación sensorial de los alimentos Introducción al análisis sensorial de Los alimentos	AMV Ediciones Mundi prensa. Alambra Universidad de Barce-lona.
Salvador Badui Dergal Norman N. Potter Mariscal	Química de los alimentos Ciencia de los alimentos Estudio Sanitario del agua	Alambra Acribia Universidad de Valencia

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

Gray	Calidad del agua potable	Acribia
Matissek. Schnepel. Steiner	Análisis de los alimentos	Acribia
Juan A. Ordóñez	Alimentos de origen animal	Síntesis
Charley	Tecnología de alimentos	Limusa
Desrosier	Elementos de tecnología de alimentos	CECSA
Gavilan/ Gavilan	Bioquímica y microbiología de la leche	Limusa

METODOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Conferencia
Equipos de trabajo
Discusión grupal
Consultas bibliográficas
Prácticas de laboratorio

CARACTERISTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

En el área de Nutrición:

- 1.- Verificación del valor nutricional y la integridad de los alimentos para consumo humano y animal.
- 2.- Valoración Nutricional de fuentes alternativas de alimentos
- 3.- Selección de ingredientes para la elaboración de alimentos balanceados para animales.

En el área de tecnología de alimentos:

- 1.- Selección de materia prima para alimentos procesados
- 2.- Verificación de la calidad de alimentos procesados, de acuerdo a las normas y métodos oficiales.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

Los conocimientos, aptitudes y valores fundamentales estarán encaminadas a la investigación teórica de las características sensoriales, físicas y químicas de los alimentos, así como el desarrollo práctico de su verificación.

MODALIDADES DE EVALUACION

1.- Participación en actividades teóricas y prácticas de Enseñanza-Aprendizaje como: discusión grupal, exposición individual, prácticas de laboratorio, etc.

2.- Productos de aprendizaje como: reportes de práctica y consultas bibliográficas

3.- Asistencias

Calificación:

En escala de 1 a 100, siendo 60 la mínima aprobatoria, y con los siguientes valores:

Asistencia a la teoría	20%
Prácticas	30%
Reporte de prácticas	20%
Exposición Individual	20%
Examen departamental	10%

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

FÍSICOQUÍMICA

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

FÍSICOQUÍMICA

