



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA SUR / DIVISIÓN DE DESARROLLO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍAS

## FICHA DE IDENTIFICACIÓN DE CURSOS PROGRAMA DE MATERIA

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Nombre de la materia:

Conservación de alimentos

Nombre del profesor:

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
IK147	40	40	80	8

Tipo de curso: (Marque con una X)

C = Curso	<input type="checkbox"/>	P = Práctica	<input type="checkbox"/>	CT = Curso -Taller	<input checked="" type="checkbox"/>	M = Módulo	<input type="checkbox"/>	C = Clínica	<input type="checkbox"/>	S = Seminario	<input type="checkbox"/>
-----------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------------	-------------------------------------	------------	--------------------------	-------------	--------------------------	---------------	--------------------------

Nivel en que se ubica: ( Marque con una X)

Técnico Superior Universitario	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/>	Posgrado	<input type="checkbox"/>
--------------------------------	--------------------------	--------------	-------------------------------------	----------	--------------------------

Prerrequisitos formales (materias previas establecidas en el Plan de Estudios)

Prerrequisitos recomendados (Materias sugeridas en la ruta académica aprobada)

Seminario de Software I

Quimica

Carrera:

LICENCIATURA EN INGENIERIA DE PROCESOS Y COMERCIO INTERNACIONAL (PCI) (I)

Área de formación:

Área de formación básica común obligatoria	Área de formación básica particular obligatoria	Área de formación básica particular selectiva	Área de formación especializante selectiva	Área de formación optativa abierta.
	<input checked="" type="checkbox"/>			

Historial de revisiones:

Acción:	Fecha:	Responsables:
Evaluación		
Actualización		

Academia:

Aval de la Academia:

Nombre	Cargo	Firma
	Presidente de la Academia de Informática	
	Secretario de la Academia de Informática	

### 2. PRESENTACIÓN

### 3. OBJETIVO GENERAL



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA SUR / DIVISI3N DE DESARROLLO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍAS

## 4. OBJETIVOS ESPECIFICOS

## 5. CONTENIDO

Temas y Subtemas			
Unidades Temáticas	Funciones clave de aprendizaje	Subfunciones específicas de aprendizaje	Elementos de Competencia
A. INTRODUCCI3N A LA CONSERVACI3N DE ALIMENTOS.	Aa. Conocer y aplicar la conservaci3n de alimentos.	Aaa Que el alumno conozca y comprenda la importancia y fin de la conservaci3n de alimentos.	Aaaa. Desarrollo de habilidades en el manejo de los alimentos y la importancia de preservarlos.
B. LA DESHIDRATACI3N COMO M3TODO DE CONSERVACI3N.	Bb. Conocer el m3todo de deshidrataci3n como forma de conservaci3n.	Bbb. Que el alumno tenga la capacidad de comprender el proceso para deshidratado.	Bbbb. Desarrollo de habilidades en la deshidrataci3n de alimentos y selecci3n de los mismos.
C. TIPOS DE CONSERVACI3N.	Cc. Conocer los diferentes tipos de conservaci3n para los	Ccc. Que el alumno tenga la capacidad de aplicar los	Cccc. Desarrollo de habilidades en cada uno de los distintos

## 6. TAREAS, ACCIONES Y/O PRÁCTICAS DE LABORATORIO

## 7. BIBLIOGRAFIA BASICA

## 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA SUR / DIVISI3N DE DESARROLLO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍAS

--

## 9. CRITERIOS Y MECANISMOS PARA LA ACREDITACI3N

## 10. EVALUACION Y CALIFICACI3N

Unidad de Competencia:	Porcentaje:
<b>Exámenes parciales</b>	
<b>Proyecto final gráfico</b>	
<b>Tareas</b>	
<b>Exposiciones</b>	
<b>Prácticas</b>	