



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

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

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

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

Prerrequisitos recomendados (Materias sugeridas en la ruta académica aprobada)

Seminario de Software I

Química

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 / DIVISIÓN 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. INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	Aa. Conocer y aplicar la conservación de alimentos.	Aaa Que el alumno conozca y comprenda la importancia y fin de la conservación de alimentos.	Aaaa. Desarrollo de habilidades en el manejo de los alimentos y la importancia de preservarlos.
B. LA DESHIDRATACIÓN COMO MÉTODO DE CONSERVACIÓN.	Bb. Conocer el método de deshidratación como forma de conservación.	Bbb. Que el alumno tenga la capacidad de comprender el proceso para deshidratado.	Bbbb. Desarrollo de habilidades en la deshidratación de alimentos y selección de los mismos.
C. TIPOS DE CONSERVACIÓN.	Cc. Conocer los diferentes tipos de conservación 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 / DIVISIÓN DE DESARROLLO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍAS

--

9. CRITERIOS Y MECANISMOS PARA LA ACREDITACIÓN

10. EVALUACION Y CALIFICACIÓN

Unidad de Competencia:	Porcentaje:
Exámenes parciales	
Proyecto final gráfico	
Tareas	
Exposiciones	
Prácticas	