



UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

DIVISION DE CIENCIA ANIMAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PROGRAMA ANALITICO

FECHA DE ELABORACION: ABRIL 2010

FECHA DE ACTUALIZACION: ABRIL 2010

NOMBRE DE LA MATERIA: Ingeniería de Alimentos II

CLAVE: ALI-476

DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE: Ciencia y Tecnología de Alimentos

HORAS TEORIA: 3

HORAS PRACTICA: 2

NUMERO DE CREDITOS:

CARRERA EN LA QUE SE IMPARTE: Ingeniería en Ciencia y Tecnología de Alimentos
(Obligatoria)

PREREQUISITO: INGENIERÍA DE ALIMENTOS I

OBJETIVO GENERAL:

Lograr que el alumno alcance una panorámica completa de las diferentes áreas de estudio que se requieren en el ejercicio profesional del ingeniero en ciencia y tecnología de alimentos a través del entendimiento de la necesidad de integrar los conocimientos teóricos y prácticos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

** Que los estudiantes conozcan las propiedades y características básicas de los alimentos así como los principios básicos del deterioro y conservación de estos.

** Que los participantes en el curso conozcan las bases de los diferentes sistemas de conservación y transformación de alimentos.

** Que los alumnos conozcan algunos de los principios que rigen los procesos de transformación de productos de origen animal, vegetal, marino y otros.

TEMARIO:

11. Secado por Aspersión y en Tambor

12. Secado Convectivo de Alimentos
13. Deshidratación Osmótica de Alimentos
14. Calentamiento de Alimentos a Base de Microondas
15. Freído de los Alimentos
16. Cocimiento de los Alimentos por Extrusión
17. Empaque de Alimentos
18. Control de Procesos en la Manufactura de Alimentos

EVALUACION

La evaluación del curso se realizará de acuerdo a la siguiente ponderación:

- Exámenes Parciales (3) 60 %
- Consultas y Tareas 15 %
- Visitas y Prácticas 15 %
- Trabajo Final 10 %
- TOTAL 100%

La asistencia a clases será considerada de acuerdo con lo establecido por la institución para tener derecho de presentación de los diferentes exámenes.

La asistencia a prácticas es obligatoria para poder recibir la calificación correspondiente.

Los alumnos podrán exentar el examen final una vez que la calificación total sea igual o mayor a 8.5.

BLOGRAFIA BASICA:

** Singh, R.P. / Heldman, D. R., "Introducción a la Ingeniería de Alimentos", Edit Acribia, S.A.

** Aguado, J. "Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. I Conceptos Básicos"

** Mafart P., "Ingeniería Industrial Alimentaria Vol. I Procesos Físicos de Conservación"

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA:

** Toledo, R.T. "Fundamentals of Food Process Engineering", Third edition. Food Sciences Series.

** Rizvi, R. "Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos", Edit Trillas

**PROGRAMA ELABORADO POR: DRA. DOLORES GABRIELA MARTÍNEZ VÁZQUEZ
DR. MARIO ALBERTO CRUZ**