



PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

SAC-FOR-34

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: GASTRONOMIA
MODALIDAD: ESCOLARIZADAMATERIA: CONSERVACION DE ALIMENTOS
CUATRIMESTRE: 3°CLAVE: P-LGI904
HORAS: 4**OBJETIVO:** Que el alumno conozca los principales elementos en la conservación de alimentos, que permitan no solo su conocimiento teórico, sino prácticos con la finalidad de brindarle nuevas oportunidades de mostrar y hacer degustar sus creaciones en otras regiones.

| S | CLASE 1 | CLASE 2 | CLASE 3 | CLASE 4 |
|----|---|--|--|--|
| 1 | ENCUADRE | UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACION DE ALIMENTOS | 1.1 Métodos de conservación de alimentos. | 1.1 Métodos de conservación de alimentos. |
| 2 | 1.2 Procesos de conservación basados en la reducción de la actividad de agua. | 1.2 Procesos de conservación basados en la reducción de la actividad de agua. | 1.2.1 Deshidratación de alimentos y reducción de la actividad de agua. | 1.2.1 Deshidratación de alimentos y reducción de la actividad de agua. |
| 3 | 1.2.2 Deshidratación de alimentos y proceso de deshidratación maquinaria. | 1.2.2 Deshidratación de alimentos y proceso de deshidratación maquinaria. | 1.2.3 Ahumado de alimentos. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 4 | EXAMEN 1a. UNIDAD | UNIDAD II CONSERVACION DE ALIMENTOS BASADOS EN LA UTILIZACION DE BAJAS TEMPERATURAS | 2.1 Refrigeración de alimentos. | 2.1 Refrigeración de alimentos. |
| 5 | 2.1 Refrigeración de alimentos. | 2.2 Congelación de alimentos. | 2.2 Congelación de alimentos. | 2.2 Congelación de alimentos. |
| 6 | UNIDAD III OTROS METODOS FISICOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS | 3.1 Métodos de conservación basados en la aplicación de altas temperaturas. | 3.1 Métodos de conservación basados en la aplicación de altas temperaturas. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 7 | EXAMEN 2a. UNIDAD | 3.2 Métodos de conservación para calor, fundamentos. | 3.2 Métodos de conservación para calor, fundamentos. | 3.2 Métodos de conservación para calor, fundamentos. |
| 8 | 3.2 Métodos de conservación para calor, fundamentos. | 3.3 Conservación por calor, pasteurización y esterilización. | 3.3 Conservación por calor, pasteurización y esterilización. | 3.3 Conservación por calor, pasteurización y esterilización. |
| 9 | 3.3 Conservación por calor, pasteurización y esterilización. | UNIDAD IV LOS ADITIVOS Y SU EXTRACCION EN LA CONSERVACION DE ALIMENTOS | 4.1 Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. | 4.1 Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. |
| 10 | 4.1 Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. | 4.1 Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. | 4.1 Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 11 | EXAMEN 3a. UNIDAD | TECNOLOGIAS EMERGENTES EN LA CONSERVACION DE ALIMENTOS | 5.1 Altas presiones en la conservación de alimentos. | 5.1 Altas presiones en la conservación de alimentos. |
| 12 | 5.1 Altas presiones en la conservación de alimentos. | 5.2 Pulsos eléctricos y luminosos como medio de conservación. | 5.2 Pulsos eléctricos y luminosos como medio de conservación. | 5.2 Pulsos eléctricos y luminosos como medio de conservación. |
| 13 | 5.3 Irradiación de alimentos. | 5.3 Irradiación de alimentos. | 5.3 Irradiación de alimentos. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 14 | EXAMEN FINAL | | | |

| | |
|---|--|
| ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS: | 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre. |
|---|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| ACTIVIDADES NO PERMITIDAS: | 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones. |
|-----------------------------------|--|

| CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION. | |
|--|-------------|
| Trabajos Escritos | 10% |
| Actividades aulicas | 20% |
| Trabajos en plataforma educativa | 20% |
| Examen | 50% |
| Total | 100% |
| Escala de calificación | 7- 10 |
| Minima aprobatoria | 7 |

| | |
|--------------|---|
| NOTA: | En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios. |
|--------------|---|