

LICENCIATURA: GASTRONOMIA
 MODALIDAD: ESCOLARIZADA

 MATERIA: 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.
--------------	---