

<p align="center">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p align="center">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p align="center">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p align="center">PROGRAMA DEL CURSO: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>DES:</p>	<p>Salud</p>
	<p>Programa(s) académico(s)</p>	<p>Lic. Nutrición</p>
	<p>Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i></p>	<p>Optativa</p>
	<p>Clave de la Materia:</p>	<p>LNOP09</p>
	<p>Semestre:</p>	<p>Séptimo, Octavo</p>
	<p>Área en plan de estudios (B,P,E,O):</p>	<p>Optativa</p>
	<p>Total de horas por semana:</p>	<p>3</p>
	<p>h./semana teoría presencial/virtual</p>	<p>3</p>
	<p>h./semana laboratorio/taller</p>	
	<p>h./semana practica</p>	
	<p>h./semana extra-clase</p>	
	<p>Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i></p>	<p>48</p>
	<p>Créditos totales:</p>	
	<p>Fecha de actualización:</p>	
	<p>Prerrequisito (s):</p>	<p>Ciencia de los alimentos Tecnología de los alimentos</p>
<p>Responsable(s) del diseño del programa del curso:</p>	<p>Academia de Conservación de Alimentos para el Autoconsumo: M.C. Paola María Núñez Méndez. M.C. Minerva Valdez Arzate</p>	
<p>DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:</p> <p>En esta unidad de aprendizaje el estudiante obtendrá los conocimientos de las distintas maneras de conservar los alimentos ya sea de manera empírica o industrial, elaborados con las normas de higiene y manufactura adecuados.</p>		
<p>COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:</p> <p>B5. CIENCIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA</p>		

Construye de forma colaborativa con actores académicos y no académicos, proyectos innovadores de emprendimiento social considerando los avances científicos y tecnológicos para la transformación de la sociedad; mediante la habilitación de redes y comunidades de práctica que posibiliten el diálogo abierto, la pluralidad epistémica, la participación, la realimentación y, la construcción de conocimiento, con valores de solidaridad, justicia, equidad, sostenibilidad, interculturalidad, democracia y derechos humanos.

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UDA:

B1. EXCELENCIA Y DESARROLLO HUMANO

Promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora en el marco de la innovación y pertinencia social, con matices éticos y de valores, que desde su particularidad cultural le permitan respetar la diversidad, promover la inclusión, valorar la interculturalidad.

E2. CULTURA ALIMENTARIA SOSTENIBLE

Identifica las cocinas tradicionales, contemporáneas y su innovación, mediante el empleo de diversas técnicas culinarias, para la creación de platillos que optimicen las características sensoriales, explorando nuevas texturas, sabores que estimulen y evolucionen la experiencia de la palatabilidad, en consonancia con las particularidades sociales y culturales de cada comunidad de una manera sostenible.

E4. GESTIÓN E INNOVACIÓN DE EMPRESAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Contribuye al desarrollo de habilidades gerenciales de administración y liderazgo, para crear proyectos innovadores de negocio adaptado a las modalidades virtuales y vigentes. Dirigir empresas relacionadas con la alimentación y nutrición, basado en la administración estratégica, apegado a los diferentes sistemas para el aseguramiento de la calidad alimentaria y legislación vigente. Participa en la elaboración y ejecución de planes con los diferentes grupos multidisciplinario integrando los principios éticos profesionales y de sustentabilidad.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
E1.3 Distingue qué son los aditivos, sus características, Ingesta diaria	Encuadre de la unidad de aprendizaje. Propósito.- acordar con el estudiante la reglas de trabajo académicas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica al docente. Su experiencia laboral y académica ▪ Identifica a cada uno de 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forma equipos de trabajo ▪ Expresa de forma escrita y verbal sus 	Firma en acta de acuerdos

<p>B1.1 Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bases de la Conservación de Alimentos <p>OBJETO DE ESTUDIO 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores de descomposición de alimentos • CHATTO • Aditivos • Almacenamiento 	<p>el trabajo realizado por sus compañeros de clase</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconoce las causas de descomposición de alimentos ▪ Identifica los distintos aditivos utilizados para la conservación de los alimentos. ▪ Realiza revisiones bibliográficas extensas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación en ppt o canva ▪ Análisis de etiqueta de alimentos 	<p>Presentación oral</p> <p>Análisis de aditivos de etiqueta de alimentos</p>
	<p>OBJETO DE ESTUDIO 3:</p> <p>Fundamentos de Conservación mediante el empleo de sustancias químicas</p> <p>Identificar las sustancias químicas utilizadas para conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservadores - Antioxidantes - Reguladores de pH <p>Describir el mecanismo de acción para la conservación por sustancias químicas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Categoriza como conservar los alimentos por medio de sustancias químicas ▪ Identifica las distintas sustancias química ▪ Describe el mecanismo de acción para 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación por equipo en ppt o canva ▪ Enlistar las sustancias químicas, y como conservan los alimentos 	<p>Presentación oral por equipo</p> <p>Trabajo escrito con lista de sustancias químicas, y como conservan los alimentos</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Conservadores - Antioxidantes - Reguladores de pH 	<p>conservar los alimentos por medio de sustancias químicas</p>		
	<p>OBJETO DE ESTUDIO 4: Conservas con azúcar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruta en almíbar • Mermeladas • Jaleas • Deshidratadas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingredientes básicos (fruta, pectina, ácido cítrico) ▪ Tipo de envase 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación por equipo en ppt o canva ▪ Describir los distintos envases ▪ Práctica en laboratorio 	<p>Entregar envasado: Fruta en almíbar, mermelada y/o jalea Entregar Deshidratada alguna fruta</p>
	<p>OBJETO DE ESTUDIO 5: Lácteos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso • Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingredientes básicos (leche, cuajo, sal, microorganismos) ▪ Tipos de envase 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación por equipo en ppt o canva ▪ Describir los distintos envases ▪ Práctica en laboratorio 	<p>Entregar producto: Queso y/o yogurt</p>
	<p>OBJETO DE ESTUDIO 6: Conservas en vinagre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encurtidos • Escabeches • Adobos (chiles) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes básicos (verdura, ácido acético, sal, aceite, especias, hierbas finas) • Tipos de envase 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación por equipo en ppt o canva • Describir los distintos envases • Práctica en laboratorio 	<p>Entregar envasado: Encurtido, escabeche, adobo</p>
	<p>OBJETO DE ESTUDIO 7: Embutidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chorizos • Patés 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes básicos (carne, especias, tripa, sal) • Tipos de 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación por equipo en ppt o canva • Describir las distintos tipos de tripa que 	<p>Entregar elaborado chorizo (longaniza) Paté</p>

		envase	existen <ul style="list-style-type: none"> • Práctica en laboratorio 	
	OBJETO DE ESTUDIO 8: Conservación con sal <ul style="list-style-type: none"> • Salmueras • fermentados 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes básicos (ácido acético, aceites y especias, sal) • Tipos de envase 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación por equipo en ppt o canva • Describir las distintos tipos de fermentación • Práctica en laboratorio 	Entregar un producto elaborado en salmuera y otro con el método de fermentación

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Antología de Conservación de los alimentos. Biblioteca Mexiquense del Bicentenario.</p> <p>Métodos de conservación de alimentos. Cristian García.</p> <p>Métodos de conservación de los alimentos.</p> <p>Conservación de los alimentos. Luis Antonio A Reyes Torres.</p> <p>Manual de conservación de alimentos. Luis Lesur. 1ª. Ed. 144 páginas.</p> <p>Preelaboración y conservación de alimentos. Madrid, España: Ediciones Akal, 2011. Edición: 1a. ed. 158 páginas.</p> <p>Conservación de alimentos. Norman W. Desrosier. Ed. 26. 2000. 468 páginas.</p> <p>Química de los alimentos. Salvador Badui Dergal. 1999. Ed. Pearson Educación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exámenes escritos - Trabajos entregados - Exposiciones (contenido, desenvolvimiento) - Parámetros de evaluación con su valor y porcentaje establecidos por el grupo <p>Ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia - Participación - Dominio del tema <p>Interacción con el grupo.</p>

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1	■	■														
OBJETO DE ESTUDIO 2			■	■												
OBJETO DE ESTUDIO 3					■	■										
OBJETO DE ESTUDIO 4:							■	■								
OBJETO DE ESTUDIO 5:									■	■						
OBJETO DE ESTUDIO 6:											■	■				
OBJETO DE ESTUDIO 7:													■	■		
OBJETO DE ESTUDIO 8:															■	■