UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: 08MSU0017H **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA** **Clave:** **PROGRAMA DEL CURSO:** ***CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS***	**DES:** SALUD **Programa(s) Educativo(s):** Licenciatura en Nutrición **Tipo de materia:** Profesional obligatoria **Clave de la materia:** **Semestre:** **Área en plan de estudios:** Formación profesional **Créditos** **Total de horas por semana:** 6 *Teoría:* 3 *Práctica* *Taller:* *Laboratorio:* 3 *Prácticas complementarias:* *Trabajo extra clase:* **Total de horas semestre:** **Fecha de elaboración:** Enero 2008 **Clave y Materia requisito:**

Propósitos del Curso:
Que el estudiante tenga los conocimientos de las distintas maneras de conservar los alimentos ya sea de manera empírica o industrial

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	**CONTENIDOS** (Unidades, Temas y Subtemas)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE** (Por Unidad)
SOCIOCULTURAL ▪ Se identifica con los valores de la universidad **COMUNICACIÓN** ▪ Desarrolla capacidades de comunicación interpersonal ▪ Genera indicadores y criterios de desempeño a partir de información relevante **EMPRENDEDOR** ▪ Muestra una actitud entusiasta, productiva y persistente ante los retos y oportunidades **TRABAJO EN EQUIPO Y LIDERAZGO** ▪ Desarrolla y estimula una cultura de trabajo de equipo hacia el logro de una meta común ▪ Demuestra respeto, tolerancia, responsabilidad y apertura a la confrontación y pluralidad en el trabajo grupal ▪ Respeta, tolera y es flexible ante el pensamiento divergente para lograr acuerdos por consenso ▪ Cumple y hace cumplir las normas y leyes establecidas en un contexto social	**Objeto de estudio 1: Encuadre del programa** Propósito-.- acordar con el estudiante la reglas de trabajo académicas estableciendo las actividades y responsabilidades del mismo y el docente. Así como los parámetros y procedimientos de evaluación. Del aprendizaje del programa y del docente 1. Presentación del docente 2. Presentación de los participantes 3. Análisis del programa 4. Presentación de expectativas 5. Análisis de las mismas expectativas 6. Plenaria de acuerdos 7. Organización operativa 8. Contrato moral de trabajo académico	• Identifica al docente. Su experiencia laboral y académica ▪ Identifica a cada uno de sus compañeros de clase ▪ Forma equipos de trabajo ▪ Expresa de forma escrita y verbal sus expectativas de la clase ▪ Propone porcentajes y criterios de desempeño ▪ Acepta y se compromete en el cumplimiento del contrato en metodología

COMUNICACIÓN: ▪ Recopila, analiza y aplica información de diversas fuentes ▪ Localiza fuentes de información de calidad ▪ Aplica principios para la organización de dicha información **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** ▪ Desarrolla en interés y espíritu científico ▪ Adapta críticamente sus principios conceptos y comportamientos a normas, ambientes y situaciones cambiantes ▪ Asume una actitud responsable por el estudio independiente **TRABAJO EN EQUIPO** ▪ Cumple y hace cumplir las normas y leyes establecidas en un contexto social	**Objeto de estudio 2:** **INTRODUCIÓN** • Definición de Conservación de los alimentos • Objetivo de conservar los alimentos • Diferentes métodos de conservación de alimentos • Historia de la Alimentación • Antecedentes de la Conservación de Alimentos • Bases de la Conservación de Alimentos	• Conoce la utilidad de la conservación de los alimentos • Identifica la relación con otras ciencia • Conoce los métodos de conservación • Critica y retroalimenta el trabajo realizado por sus compañeros de clase

SOCIOCULTURAL ▪ Demuestra valores de respeto ▪ Integración ante costumbres diferentes y hacia lo multicultural **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** ▪ Adapta críticamente sus propios conceptos y comportamientos a normas ambiente y situaciones cambiantes **COMUNICACIÓN** ▪ Desarrollar su capacidad de comunicación escrita en forma efectiva ▪ Demuestra dominio de las actividades correspondientes a un segundo idioma ▪ Desarrolla capacidades d comunicación interpersonal ▪ Utiliza creativamente la información para atender problemas o tareas especificas ▪ Recopila, analiza y aplica información de diversas fuentes ▪ Localiza fuentes de información de calidad ▪ Aplica principios para la organización de dicha información **EMPRENDEDOR** ▪ Desarrolla habilidades de creatividad e innovación **TRABAJO EN EQUIPO** ▪ Cumple y hace cumplir las normas y leyes establecidas en un contexto social	**Objeto de estudio 3:** **HIGIENE** - Conceptos de Higiene - Manejo de la Norma Oficial y Distintivo H - Aditivos **Objeto de estudio 4:** **TIPO DE ENVASES**	• Recordar los conceptos más importantes de higiene, de la NOM 093 • Conocen de que trata el Distintivo H • Conoce e identifica los distintos aditivos utilizados para la conservación de los alimentos. • Realiza revisiones bibliográficas extensas • Conocerá los envases y su aplicación en los alimentos • Reconocerá que envases son más idóneos para conservar los alimentos

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ▪ Aplica las diferentes técnicas de observación para la solución de problemas ▪ Demuestra valores de respeto, integración ante costumbres deferentes y hacia lo multicultural **COMUNICACIÓN** ▪ Recopila, analiza y aplica información de diversas fuentes ▪ Localiza fuentes de información de calidad ▪ Aplica principios para la organización de dicha información ▪ Desarrollar su capacidad de comunicación escrita en forma efectiva ▪ Demuestra su habilidad de síntesis en el lenguaje verbal y escrito ▪ Demuestra dominio de las actividades correspondientes a un segundo idioma ▪ Desarrolla capacidades d comunicación interpersonal ▪ Utiliza creativamente la información para atender problemas o tareas especificas **EMPRENDEDOR** ▪ Genera y adecua nuevas tecnologías en su área ▪ Emplea procedimientos en la operación de equipos de tecnología básicos ▪ Selecciona de las tecnologías a su alcance las apropiadas para su desempeño **TRABAJO EN EQUIPO** ▪ Desarrolla y estimula una cultura de trabajo en equipo hacia el logro de una meta común ▪ Cumple y hace cumplir las normas y leyes establecidas en un contexto social	**Objeto de estudio 5:** **TRATAMIENTOS TÉRMICOS** - Esterilización - Pasteurización - Escaldado - Secado - Ahumado - Refrigeración - Congelación	• Conoce los métodos se utilizan calor o frío para conservar los alimentos • Conocen las ventajas y desventajas de cada método. • Realiza revisiones bibliográficas extensas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ▪ Aplica las diferentes técnicas de observación para la solución de problemas ▪ Demuestra valores de respeto, integración ante costumbres deferentes y hacia lo multicultural **COMUNICACIÓN** ▪ Recopila, analiza y aplica información de diversas fuentes ▪ Localiza fuentes de información de calidad ▪ Aplica principios para la organización de dicha información ▪ Desarrollar su capacidad de comunicación escrita en forma efectiva ▪ Demuestra su habilidad de síntesis en el lenguaje verbal y escrito ▪ Demuestra dominio de las actividades correspondientes a un segundo idioma ▪ Desarrolla capacidades d comunicación interpersonal ▪ Utiliza creativamente la información para atender problemas o tareas especificas **EMPRENDEDOR** ▪ Genera y adecua nuevas tecnologías en su área ▪ Emplea procedimientos en la operación de equipos de tecnología básicos ▪ Selecciona de las tecnologías a su alcance las apropiadas para su desempeño **TRABAJO EN EQUIPO** ▪ Desarrolla y estimula una cultura de trabajo en equipo hacia el logro de una meta común ▪ Cumple y hace cumplir las normas y leyes establecidas en un contexto social	**Objeto de estudio 6:** **TRATAMIENTO NO TERMICOS** - Liofilización - Pulsos eléctricos - Altas presiones - Aplicación de ozono **Objeto de estudio 7:** **ETIQUETADO**	• Conoce los métodos de conservación de alimentos a nivel industrial • Realiza revisiones bibliográficas extensas.

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
	Presentación personal y verbal del docente Dinámica de integración. Lectura comentada del: 1. Programa 2. Metodología a utilizar 3. Evidencias de desempeño con sus criterios 4. Reglamento interno de la clase y acuerdo grupal 5. Evaluación del programa	

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
	▪ Autoaprendizaje. Estudio individual ▪ Exposición del estudiante ▪ Trabajo en equipo ▪ Análisis de documentos	
	▪ Autoaprendizaje: estudio individual ▪ Elaboración de materiales ▪ Trabajo en equipo ▪ Análisis de documentos ▪ Exposición del estudiante	
	▪ Autoaprendizaje: estudio individual ▪ Elaboración de materiales ▪ Trabajo en equipo ▪ Análisis de documentos ▪ Exposición del estudiante	
	▪ Autoaprendizaje: estudio individual ▪ Elaboración de materiales ▪ Análisis de documentos ▪ Exposición del estudiante ▪ Trabajo en equipo	

UNIDAD TEMÁTICA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	Contrato moral de trabajo académico Parámetros de evaluación en consenso establecidos por el grupo Equipos de trabajo formados Plan de clase de cada exposición	El contrato deberá contener: Fecha. Nombre y firma de todos los participantes. Comentarios generales. Reglamento condensado Parámetros de evaluación con su valor y porcentaje establecidos por el grupo Ejemplo: Asistencia Participación (exposiciones) Evaluaciones escritas Trabajos (resúmenes, ensayos, etc.)

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Conservación de Alimentos. Norman W. Desrosier 1990.Ed.. Continental. Ciencia de los Alimentos. Norman N. Potter.1968. Ed Harla La Ciencia Aplicada al Estudio de los Alimentos. 1989. V.L Brownsell, C.J. Griffith, E. Jones. Ed. Diana Química de los alimentos. Salvador Badui Dergal. 1999. Ed. Pearson Educación.	- Exámenes escritos - Trabajos entregados - Exposiciones (contenido, desenvolvimiento) - Parámetros de evaluación con su valor y porcentaje establecidos por el grupo Ejemplo: - Asistencia - Participación - Dominio del tema - Interacción con el grupo.

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Objeto de estudio 1: Encuadre del programa																
Objeto de estudio 2: Introducción																
Objeto de estudio 3: Higiene																
Objeto de estudio 4: Tratamientos Térmicos																
Objeto de estudio 5: Tratamientos NO Térmicos																

FICHA CURRICULAR DOCENTE	Elaboración y Actualización
PAOLA MARÍA NÚÑEZ MÉNDEZ Licenciada en Nutrición (1996). Egresada de la Facultad de Enfermería y Nutriología de la UACH. Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UACH. Catedrática de la FEN desde Enero de 2003.	**Fecha de elaboración:** 2008 **Nombre(s):** C. MC. Paola Maria Núñez Méndez C. MC Minerva Valdez Arzate **Fecha de actualización:** Agosto 2008 **Nombre(s):** C. MC. Paola Maria Núñez Méndez **Fecha de actualización:** Agosto 2009 **Nombre(s):** MC. Paola Maria Núñez Méndez MC. Patrícia Flores Luna