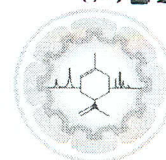


Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Clave DGP 506597  
**Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos**



**PROGRAMA DE ESTUDIOS**

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
Procesado de Alimentos	

CICLO	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Segundo semestre	180202	85

**OBJETIVO (S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA**

En este curso los estudiantes conocerán y aplicarán los principios químicos, biológicos y físicos de preservación de alimentos, así como los métodos de evaluación de estos tratamientos.

**TEMAS Y SUBTEMAS**

- 1 Propiedades y alteraciones de los alimentos**
  - 1.1 Propiedades de los alimentos
  - 1.2 Alteración, inocuidad y vida de anaquel de los alimentos
- 2. Tecnologías de preservación tradicional de los alimentos**
  - 2.1 Principios, fundamentos y aplicaciones
  - 2.2 Efectos de los sistemas de conservación tradicionales en los alimentos
  - 2.3 Criterios de selección
- 3. Técnicas de preservación emergente de los alimentos**
  - 3.1 Principios, fundamentos y aplicaciones
  - 3.2 Efectos de los sistemas de conservación emergentes en los alimentos
  - 3.3 Criterios de selección
- 4. Control de calidad e inocuidad alimentaria**
  - 4.1 Normatividad
  - 4.2 Buenas prácticas de manufactura
  - 4.3 Análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP)
  - 4.4 Aseguramiento de la calidad por medio del monitoreo de los alimentos

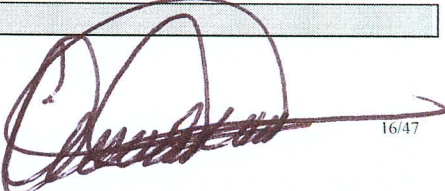
**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

Exposición por parte del maestro; lecturas de artículos con ejemplos aplicados a los métodos de preservación tradicionales y emergentes de los alimentos.

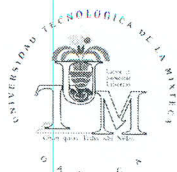
**CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN**

Instrumentos formales y prácticos de evaluación: exámenes parciales y examen final. El alumno presentará artículos de investigación reportados en la literatura, relacionados con los temas abordados en el curso. La calificación generada de los exámenes corresponderá al 50% de la calificación y el otro 50% de las presentaciones de artículos.

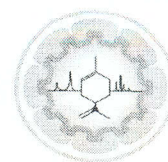
**BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL, AÑO)**



16/47



Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Clave DGP 506597  
Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Básica:

**Food Preservation Techniques.** Peter Zeuthen and Lief Bogh-Sorensen, CRC, 2003, First edition.

**Food Processing Technology.** P. J. Fellows, CRC, 2009, Third edition.

**Emerging Technologies for Food Processing.** Da-Wen Sun, Publisher: Academic Press, 2005.

**Novel Food Processing Technologies.** Gustavo V. Barbosa-Canovas, Maria S. Tapia, M. Pilar Cano, CRC, 2004.

Consulta:

**Food Processing Handbook.** James G. Brennan, Wiley-VCH, 2006.

**Improving the Thermal Processing of Foods.** Philip Richardson, Publisher: CRC, 2004.

**New Ingredients in Food Processing, Biochemistry and Agriculture.** Guy Linden, Denis Lorient. CRC Press, 2000.

**Physical Principles of Food Preservation.** Markus Karel, Daryl B. Lund. Second edition. Marcel Derker Inc. 2003.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE (Esta función la llevará a cabo el director del proyecto)

Doctor en ciencias de los alimentos, preferentemente con especialidad en ciencia y tecnología de alimentos o ingeniería de alimentos adscrito al Núcleo Académico Básico del Programa de Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos.

Vo. Bo.

DR. JOSÉ ANÍBAL ARIAS AGUILAR  
JEFE DE POSGRADO



DIVISION DE ESTUDIOS  
DE POSGRADO

AUTORIZÓ

DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO  
VICE-RECTOR ACADÉMICO



VICE-RECTORIA  
ACADÉMICA