

| | | | | | | | |
|---|---|----------------|--------|--|---|---|--|
| 1.4 CORRELACION CON OTRAS CIENCIAS | DESCRIBIR LA RELACION QUE EXISTE CON LAS DIFERENTES CIENCIAS. | | | DE LA RELACION CON OTRAS CIENCIAS. | | BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA | CHEMICAL SOCIETY Química de los Alimentos. Salvador Badui D. Ed. Pearson educación Cáp.1 |
| 2.0 IMPORTANCIA DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS | DIFERENCIAR LAS FUNCIONES DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS | (1) | 3 | CLASES EXPOSITIVAS | REALIZARA UNA INVESTIGACION PREVIA SOBRE : | • PIZARRON • PINTARRON | QUIMICA DE LOS ALIMENTOS SALVADOR BADUI DERGAL TERCERA EDIC. 1999 |
| 2.1 FUNCION DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS | REAFIRMAR LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL AGUA | 2-6 de Febrero | TEORIA | ACTIVIDAD EN EQUIPO PARA ENUMERAR LOS PROBLEMAS TECNICOS DEL USO DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS | • PROPIEDADES FISICAS DEL AGUA. • CURVAS DE ADSORCION Y DISORCION • PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DE AGUA DE POZO Y AGUA DURA. | • CARTELES • BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA. | ED. PERSON EDUCACION PAG. 15 - 40 |
| 2.2 PROPIEDADES FISICAS DEL AGUA | EXPLICAR LA RELACION QUE EXISTE ENTRE LA Aw Y LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS | | | | | | TECNICA ALIMENTOS Y PROCESOS QUIMICOS Y FISICOS EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS HELEN CHARLES SEGUNDA ED. 1991. |
| 2.3 DISTRIBUCION DEL AGUA EN LOS ALIMENTOS | DEFINIR QUE ES UN ALIMENTO DE HUMEDAD INTERMEDIA | | | | | | EDIT. NORIEGA Limusa PAG 91 - 96 |
| 2.4 LA ACTIVIDAD ACUOSA Y LA ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS | DESCRIBIR EL USO DE LAS CUERVAS DE ADOSRCION Y DESORCION. | | | | | | |
| 2.4.1 ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA | EXPONER LOS PROBLEMAS CAUSADOS POR EL USO DE AGUA DURA O DE POZO EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS PROCESADOS. | | | | | | |
| 2.5 FUNCION DE LAS CUEVAS DE ADSORCION Y DISORCION | CLASIFICAR LAS SUSTANCIAS CONTAMINANTES DEL | | | | | | |
| 2.6 EL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 2.6.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA PARA USO ALIMENTARIO | AGUA Y MANTOS ACUIFEROS. | | | | | | | |
| 2.6.2 PROBLEMAS TÉCNICOS POR EL USO DE AGUA DURA Y/O DE POZO | RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA | | | | | | | |
| 2.6.3 PRINCIPALES CONTAMINANTES DE LOS MANTOS ACUIFEROS. | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---------------------------|---------------|--|---|--|---|--|
| 3.0 NUTRICION | | | | | | | | |
| 3.1 DEFINICIONES | • DEFINIR: ALIMENTO, NUTRIENTE, ALIMENTACION Y NUTRICION | (2) 9-13 de Febrero | 14 TEORIA | • CLASE EXPOSITIVA. | • DEFINICION DE : NUTRICION | PIZARRON PINTARRON | QUIMICA DE LOS ALIMENTOS SALVADOR BADUI | |
| 3.2 LOS ALIMENTOS Y SUS FUNCIONES | • SEÑALAR LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS. | (3) 16-20 de Febrero | 6 PRACTICA | • EXPOSICION DE TEMAS INDIVIDUALES | ALIMENTACION NUTRIMENTO. | ACETATOS | CAP 4 PAG 329 – 360 CAP. 11 PAG.. 523 – 577. | |
| 3.2.1 CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS | • DESCRIBIR LA FUNCION Y PROPIEDADES DE LOS TIPOS DE NUTRIENTES EN EL ORGANISMO | (3) 16-20 de Febrero | | • DISCUSION GRUPAL SOBRE LA DIFERENCIA ENTRE NUTRICION Y ALIMENTACION. | • SE HARA UNA INVESTIGACION EN INTERNET O BIBLIOGRAFICA DE LA CADENA Y PIRAMIDE ALIMENTICIA | ROTAFOLIO MANUAL DE PRACTICAS CON EL MATERIAL Y EQUIPO ESPECIFICADO EN LAS PRACTICAS 1, 2, 3, 4 Y 5 | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. NUTRICION Y SALUD. FOX. BRIAN A. CAMERON ALLANG. ED. LIMUSA | |
| 3.1.2 NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS. | • IDENTIFICAR LOS TIPOS DE NUTRICION. | (4) 23-27 de Febrero | | • RESOLUCION DE PROBLEMAS DE METABOLISMO BASAL Y VALOR CALORICO | | | CAP I PAG 9 - 21 CAP II PAG 23 - 39 CAP III PAG 41 - 51 | |
| 3.1.3 TIPOS DE NUTRICION. | • DISTINGUIR LA UTILIZACION DE LAS ENERGIA A PARTIR DE LOS ALIMENTOS. | (4) 23-27 de Febrero | | | | | | |
| 3.3 LOS ALIMENTOS COMO FUENTE DE ENERGIA | • CALCULAR EL METABOLISMO BASAL Y EL VALOR ENERGETICO DE ALGUNOS ALIMENTOS | (5) 01-05 | | | • SE REALIZARA UNA | BIBLIOGRAFIA BASICA Y | LA CIENCIA DE | |
| 3.3.1 VALOR ENERGETICO DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | |
| 3.3.2 UTILIZACION DE LA | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|---------------------|--|---|---|-----------------------|--|--|
| <p>ENERGIA POR EL CUERPO</p> <p>3.3.3 METABOLISMO BASAL</p> <p>3.4 PROCESO BIOQUIMICO DE LA DIGESTION</p> <p>3.4.1 NATURALEZA ,CLASIFICACION Y ACTIVIDAD DE LAS ENZIMAS DE LA DIGESTION.</p> <p>3.4.2 ETAPAS DE LA DIGESTION HUMANA</p> <p>3.4.3 FUNCION DE LA FIBRA DIETARIA</p> <p>3.5 NUTRIMENTOS IMORGANICOS Y ORGANICOS Y SU FUNCION</p> <p>3.6 VITAMINAS</p> <p>3.6.1 ENFERMEDADES CAUSADAS POR DEFICID VITAMINICO</p> <p>3.7 TIPOS DE DIETAS</p> <p>3.8 LEYES DE LA ALIMENTACION.</p> <p>3.9 ALIMENTACION ,SALUD Y ENFERMEDAD</p> <p>3.9.1 ENFERMEDADES DE LA ABUNDANCIA</p> <p>3.9.2 ENFERMEDADES RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS</p> | <p>ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ILUSTRAR LAS ETAPAS EN EL PROCESO BIOQUIMICO DE LA DIGESTION. • SUBRAYAR LA IMPORTANCIA DE LA FIBRA DIETARIA EN EL PROCESO DE LA DIGESTION. • LISTAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES CAUSADAS CON LA NUTRICION. • ENUMERAR LO DIFERENTES TIPOS DE DIETA Y LAS LEYES DE LA ALIMENTACION • CATEGORIZAR LOS NUTRIMENTOS ORGANICOS E INORGANICOS Y SUS FUNCIONES. • NOMBRAR LAS FUNCIONES Y PROPIEDADES DE LAS VITAMINAS. • DEFINIR LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO ADECUADO DE LAS VITAMINAS. • REALIZAR LAS PRÁCTICAS REFERENTES A LA IDENTIFICACIÓN DE | <p>de Marzo</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • ELABORACION DE CUADROS SINOPTICOS SOBRE : -NUTRIMENTOS INORGANICOS Y ORGANICOS VITAMINAS Y FIBRA DIETARIA • DINAMICA DE APREN _ DIZAJE. MEMORAMA * EL ALUMNO DESPUES DE COMPRENDER LOS FUNDAMENTOS DE LOS METODOS ANALITICOS, *REALIZARA LAS PRACTICAS CORRESPONDIENTES AL MANUAL DE PRACTICAS DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. • REALIZANDO LAS SIGUIENTES PRACTICAS 1, 2, 3, 4, 5 Y 6 : - HIRATOS DE CARBONO -GRASA -PROTEINAS , -MINOACIDO | <p>UNA INVESTIGACION PREVIA SOBRE EL ALIMENTO QUE SE ANALIZARA DE ACUERDO A SU VALOR NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • SE ELABORARA EL REPORTE CORRESPONDIENTE CON CONCLUSIONES. • SE HARAN LOS PROBLEMAS CORRESPONDIENTES AL TEMA DE ACUERDO AL PROTOTIPO DE LOS PROBLEMAS REALIZADOS POR EL MAESTRO Y SE DEJARAN PROBLEMAS DE TAREA. | <p>COMPLEMENTARIA</p> | <p>LOS ALIMENTOS N.POTTER EDUTEX CAP. IV PAG 65 - 83</p> <p>MANUAL DE PRACTICAS DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS J. R .SALFIELD ED. ACRIBIA SECCI. I PAG. 9-15 SECC. IV. PAG 84 – 88.</p> | |
|--|---|---------------------|--|---|---|-----------------------|--|--|

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|--|--|
| <p>3.9.3 INTOXICACION POR ALIMENTOS E HIGIENE</p> <p>3.10 METODOS ANALITICOS PARA LA DETERMINACION DE NUTRIENTES EN LOS ALIMENTOS Y FUNCION DE LAS ENZIMAS DIGESTIVAS.</p> <p>3. 11 FUNDAMENTOS DE LOS METODOS ANALITICOS</p> | <p>LOS NUTRIMENTOS EN UN ALIMENTO. Y LA FUNCION DE LAS ENZIMAS EN EL DESDOBLAMIENTO DE LOS NUTRIMENTOS EN UN ALIMENTO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NOMBRAR LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS Y LAS LEYES DE LA ALIMENTACION. • RESALTAR LA IMPORTANCIA DE LA FIBRA DIETARIA EN EL PROCESO DE LA DIGESTION. | | | <p>-ELEMENTOS MINERALES</p> <p>-ENZIMAS DIGESTIVAS.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • LECTURA DE COMPRENCION DE LOS FUNDAMENTOS ANALITICOS | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|-----------------------|--|---|--|---|
| <p>4.0 EVALUACION DE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • DEFINIR QUE ES UN ANALISIS SENSORIAL. | <p>(7)</p> | <p>4 TEORIA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • CLASE EXPOSITIVA. | <p>* REALIZACION DE UNA INVESTIGACION SOBRE:</p> | <p>PIZARRON</p> | <p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p> |
| <p>4.1 VALORACION SUBJETIVA O SENSORIAL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • DESCRIBIR LA PERCEPCION DE LOS CINCO SENTIDOS DEL SER HUMANO EN FUNCION DE LA EVALUACION DE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO. | <p>15-19 de Marzo</p> | <p>6 PRACTICA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ELABORACION DE CUADRO SINOPTICO DE LAS DIFERENTES PRUEBAS SENSORIALES Y PANELES DE CATADO. | <p>- PANELES DE CATADO</p> | <p>PINTARRON</p> | <p>HELEN CHARLES ED. LIMISA CAP. I PAG 11-42</p> |
| <p>4.2 FUNCION DE LOS SENTIDOS EN EL ANALISIS SENSORIAL Y LA EVALUACION DE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • DEFINIR LA FUNCION DEL SABOR, COLOR, OLOR Y GUSTO EN LA VALORACION DE UN ALIMENTO. | <p>(8)</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • DISCUSION GRUPAL SOBRE LOS REQUISITOS DE RECLUTAMIENTO DE JUECES DE CATADO. | <p>- TECNICAS DE CATAACION</p> | <p>MATERIAL DE INFORMACION TEORICA</p> | <p>MANUAL DE PRACTICAS DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS J. R. SALFIELD ED. ACRIBIA SECCION I PAG. 9-15 SECC. VIII PAG 123 - 128.</p> |
| <p>4.1.1 SENTIDO DE LA VISTA, OLFATO, GUSTO Y TACTO.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • NOMBRAR LA IMPORTANCIA DE LAS SENSACIONES TACTILES Y BUCALES EN EL SER HUMANO EN FUNCION EN LA APLICACION DE TECNICAS DE CATADO. | <p>22-26 de Marzo</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • EL ALUMNO DESPUES DE COMPRENDER LOS FUNDAMENTOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES Y PANES DE CATAACION, REALIZARA LAS PRACTICAS DE 7,8,9 , 10 Y 11: | <p>- SE REALIZA UN TRABAJO MEDIANTE UNA INVESTIGACION PREVIA EN INTERNET SOBRE LOS REQUISITOS PARA SER JUEZ DE CATADO</p> | <p>ROTA FOLIO</p> | <p>Evaluación Sensorial de los Alimentos. Métodos Analíticos Daniel L. Pedreros Rose Marie Pangborh Ed. Alambra Mexicana.</p> |
| <p>4.1.2 SABORES PRIMARIOS</p> | | | | | | <p>MANUAL DE PRACTICAS CON EL MATERIAL Y EQUIPO ESPECIFICADO EN LAS PRACTICAS 7, 8, 9, 10 Y 11</p> | <p>Rose Marie Pangborh Ed. Alambra Mexicana.</p> |
| <p>4.1.3 REGLAS DE CALIDAD</p> | | | | | | <p>BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA</p> | <p>Introducción a la Bioquímica y Tecnología de alimentos Vol. II Jean Chaudre Ed. Acribia</p> |
| <p>4.2 PRUEBAS SENSORIALES Y PANELES DE CATADO.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • COMPRENDER Y EJECUTAR LAS DIFERENTES PRUEBAS SENSORIALES Y FORMACION DE UN PANEL DE CATADO. | | | <ul style="list-style-type: none"> • EL ALUMNO DESPUES DE COMPRENDER LOS FUNDAMENTOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES Y PANES DE CATAACION, REALIZARA LAS PRACTICAS DE 7,8,9 , 10 Y 11: | | | |
| <p>4.2.1 NORMAS DE CATAACION</p> | | | | <ul style="list-style-type: none"> • EL ALUMNO DESPUES DE COMPRENDER LOS FUNDAMENTOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES Y PANES DE CATAACION, REALIZARA LAS PRACTICAS DE 7,8,9 , 10 Y 11: | <p>- GRADUACION ORDENAMIENTO</p> | | |
| <p>4.2.2 METODOLOGIA EN LA SELECCION Y ENTRENAMIENTO DE JURADOS EN EL ANALISIS SENSORIAL.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ENUMERAR LOS DIFERENTES TIPOS DE PRUEBAS SENSORIALES PARA VALORAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. | | | | <p>- ELABORAR EL REPORTE CORRESPONDIENTE</p> | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>4.3 FUNDAMENTO DEL METODO ANALITICO</p> | | | | <ul style="list-style-type: none"> - PRUEBA DE PREFERENCIA - UMBRAL DEL SABOR - DETERMINACION DE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO <p>CORRESPONDIENTES AL MANUAL DE PRACTICAS</p> | <p>CONDIENTE A LAS PRACTICAS CONCLUSIONES.</p> <p>LECTURA DE COMPRENSION DE LOS FUNDAMENTOS ANALITICOS</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|---|--|--|
| <p>6.0 EL COLOR DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>6.1 EL COLOR NATURAL DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>6.2 CAROTENOIDES.</p> <p>6.3 CLOROFILA.</p> <p>6.4 ANTOCIANINAS.</p> <p>6.5 FLAVONOIDES.</p> <p>6.6 TANINOS.</p> <p>6.7 BETALAINAS.</p> <p>6.8 MIOGLOBINA Y HEMOGLOBINA.</p> <p>6.9 PIGMENTOS NATURALES USADOS COMO COLORANTES EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>6.9.1 COLORANTES SINTETICOS</p> <p>6.10 FUNDAMENTOS DEL METODO ANALITICO</p> | <ul style="list-style-type: none"> • LISTAR LOS DIFERENTES COMPUESTOS ORGANICOS QUE DAN EL COLOR NATURAL A LOS ALIMENTOS. • DEFINIR LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DE LOS COLORANTES NATURALES. • DESCRIBIR LOS MECANISMOS DE DEGRADACION DE LOS PIGMENTOS AL SER SOMETIDOS A LOS DIFERENTES PROCESOS DE FABRICACION. • INVESTIGAR EL USO DE CADA UNO DE LOS COLORANTES NATURALES EN LA MANUFACTURA DE ALIMENTOS. • DISTINGUIR ENTRE UN COLORANTE NATURAL Y UN COLORANTE SINTETICO. | <p>(14) 10-14 de Mayo</p> <p>(15) 17-21 de Mayo</p> | <p>7 TEORIA</p> <p>3</p> <p>PRACTICA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • CLASE EXPOSITIVA. • EXPOSICION DE TEMAS INDIVUALES. • ELABORACION DE CUADROS SINOPTICOS DE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DE LOS COLORANTES NATURALES. • REALIZACION DE LAS PRACTICAS DE LABORATORIO 15Y 16: • PIGMENTOS ALIMENTARIOS NATURALES. • IDENTIFICACION DE LOS PIGMENTOS DE LA CARNE. | <ul style="list-style-type: none"> • INVESTIGAR EN INTERNET SOBRE LOS PIGMENTOS USADOS COMO COLORANTES EN LOS ALIMENTOS. • EL ALUMNO DESPUES DE COMPRENDER LOS FUNDAMENTOS, REALIZAR LAS PRÁCTICAS CORRESPONDIENTES. • ELABORAR EL REPORTE CORRESPONDIENTE A LAS PRACTICAS, CON CONCLUSIONES | <p>PIZARRON</p> <p>PINTARRON</p> <p>ACETATOS</p> <p>ROTAFOLIO</p> <p>MATERIAL DE INFORMACION TEORICA.</p> <p>MANUAL DE PRACTICAS CON EL MATERIAL Y EQUIPO ESPECIFICADO EN LAS PRACTICAS 14 Y 15</p> <p>BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA</p> | <p>Química de los Alimentos Salvador Badui D. Ed. Pearsón educativa Cap. 7 Pág. 379-403</p> <p>Química de los Alimentos Owen Pág. 629-631</p> <p>Química de los Alimentos Berlitz ,Grosch Ed.Acribia Pág. 266-267 y 846-848</p> <p>Manual de Practicas Ciencia de los Alimentos J.R.Salfield Ed. Acribia Secc.7 Pág. 107-112</p> <p>Química de los Alimentos: Procesos Químicos y Físicos en la preparación de alimentos. Helen Charley Ed. Limusa Cáp.27 Pág. 651-660 y Cáp.28 Pág. 705-714</p> | |
|--|---|---|--|--|---|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|--|
| <p>7.0 OSCURECIMIENTO O PARDEAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>7.1 OSCURECIMIENTO ENZIMATICO Y NO ENZIMATICO.</p> <p>7.1.1 CLASIFICACION DE LAS REACCIONES DE OSCURECIMIENTO ENZIMATICO Y NO ENZIMATICO.</p> <p>7.1.2 CAMELIZACION Y/O REACCIONES DE MAILLARD,</p> <p>7.1.3 ACCION DE LAS FENOLASA Y OXIDASAS Y ACIDO ASCORBICO EN EL OSCURECIMIENTO ENZIMATICO.</p> <p>7.1.2 CONTROL DEL OSCURECIMIENTO EN LOS ALIMENTOS</p> <p>7.1.3 AGENTES QUIMICOS CONTRA EL OSCURECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • DESCRIBIR LAS DIFERENTES RUTAS METABOLICAS RELACIONADAS CON EL OSCURECIMIENTO ENZIMATICO Y NO ENZIMATICO EN LOS ALIMENTOS. • ENUMERAR LAS DIFERENTES METODOS PARA CONTROLAR EL OSCURECIMIENTO EN LOS ALIMENTOS. • NOMBRAR LOS FACTORES FISICOS QUE CAUSAN LAS REACCIONES DE PARDEAMIENTO • LISTAR LOS DIFERENTES AGENTES QUIMICOS UTILIZADOS PARA PREVENIR EL OSCURECIMIENTO EN LOS ALIMENTOS. • EJEMPLIFICAR LOS EFECTOS DAÑINOS POR OSCURECIMIENTO EN LOS ALIMENTOS. | <p>(15)</p> <p>17-21 de Mayo</p> <p>(16)</p> <p>24-28 de Mayo</p> | <p>2 HORAS TEORIA</p> <p>3 HORAS PRACTICA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Clase expositiva • Elaboración de cuadros sinópticos • Discusión grupal sobre la importancia del control del oscurecimiento en los alimentos procesado • Realización de las practicas : 17-Pardeamiento no enzimático y 18-pardeamiento enzimático | <ul style="list-style-type: none"> • Investigar en Internet los agentes utilizados contra el oscurecimiento en alimentos procesados. • Elaboración del reporte correspondiente con conclusiones. | <p>PIZARRON</p> <p>PINTARRON</p> <p>MATERIAL CON INFORMACION TEORICA.</p> <p>ROTAFOLIO</p> <p>MANUAL DE PRACTICAS CON EL MATERIAL Y EQUIPO ESPECIFICADO EN LAS PRACTICAS 17Y 18</p> | <p>QUIMICA DE LOS ALIMENTOS SALVADOR BADUI DERGAL TERCERA EDIC. 1999ED. PERSON EDUCACION Cáp..II Pág. 72-84 CAP V PAG. 310-314</p> <p>CONSERVACION DE ALIMENTOS NORMAN W. DESROSIER CAP.9 PAG. 362-363</p> <p>Química de los Alimentos: Procesos Químicos y Físicos en la preparación de alimentos. Helen Charley Ed. Limusa Cáp.27 Pág. 662-666</p> <p>MANUAL DE PRACTICAS DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS J. R .SALFIELD ED. ACRIBIA Secc. VI Pág. 92-98 Enzimático SECC. VII PAG 113 – 116 No enzimático</p> | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|--|

| | | | | | | | | |
|---|--|---|-----------------------------------|--|---|---|--|--|
| <p>7.2 EFECTOS DAÑINOS DEL OSCURECIMIENTO EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>7.3 FUNDAMENTOS DEL METODO ANALITICO</p> | <ul style="list-style-type: none"> • COMPROBAR EN EL LABORATORIO LAS REACCIONES DE PARDEAMIENTO Y SU CONTROL. | | | | | | | |
| <p>8.0 ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)</p> <p>8.1 DEFINICIONES Y TERMINOLOGIAS</p> <p>8.1 PROPOSITO DEL SISTEMA HACCP.</p> <p>8.1.1 HISTORIA DEL HACCP.</p> <p>8.1.2 OBJETIVO DEL SISTEMA HACCP</p> <p>8.3 DIFERENCIAS ENTRE EL SISTEMA HACCP Y LOS SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD</p> | <ul style="list-style-type: none"> • INVESTIGAR QUE ES INOCUIDAD, CONTAMINACION Y PREVENION. • DEFINIR QUE ES EL SISTEMA HACCP • DESCRIBIR EL PROPOSITO DEL SISTEMA HACCP Y COMO SURGE Y CUALES SON LOS BENEFICIOS. • ANALIZAR LA IMPORTANCIA DE FABRICAR ALIMENTOS INOCUOS. • EXPONER CUALES SON LOS LINEAMIENTOS PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS INOCUOS Y LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. • LISTAR LOS SIETE | <p>(16) 24-28 de Mayo</p> <p>(17) 31 Mayo al 04 Junio</p> | <p>5 TEORIA</p> <p>5 PRACTICA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • CLASE EXPOSITIVA. • DISCUSION GRUPAL SOBRE EL OBJETIVO Y RAZONES PARA USAR EL HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA. • TRABAJO DE INVESTIGACION. • EXPOSICION POR EQUIPO. | <ul style="list-style-type: none"> • REALIZACION DE UNA INVESTIGACION PREVIA EN INTERNET SOBRE : - EL SISTEMA HACCP - - TECNICAS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO - Norma ISO 9000 | <p>PIZARRON</p> <p>PINTARRON</p> <p>MATERIAL CON INFORMACION TEORICA.</p> <p>ROTA FOLIO</p> <p>ACETATOS</p> | <p>Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP S.J.Forsythe P.R. Hayes Segunda ed. 1999 Acribia</p> <p>PROGRAMAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS, SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL M. EN C. OFELIA RODRIGUEZ</p> | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>- SISTEMAS DE CALIDAD ISO</p> <p>-</p> <p>8.4 LINEAMIENTOS DE INOCUIDAD PARA ALIMENTOS</p> <p>8.4.1 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (GMPS)</p> <p>8.5 LOS SIETE PRINCIPIOS BASICOS DEL HACCP</p> <p>8.5.1 PUNTOS CRITICOS DE CONTROL.(PCC)</p> <p>8.5.2 ESTABLECER LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL Y SU APLICACION.</p> <p>8.5.3.IDENTIFICACION DE PUNTOS CRITICOS EN LAS OPERACIONES DE PROCESO</p> <p>8.5.4 ESPECIFICACIONES PARA CADA PUNTO CRITICO DE CON _ TROL.</p> <p>8.6 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS.</p> <p>8.6.1 ETAPAS DEL PROCESO</p> | <p>PRINCIPIOS BASICOS DEL HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • EJEMPLIFICAR LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL E IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS. • ILUSTRAR UN PLAN HACCP | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 8.6.2 PUNTOS CONTAMINANTES EN EL PROCESO DE ALIMENTOS QUE SIRVEN COMO VEHICULO DE RIESGO. | | | | | | | | |
| 8.6.3 CONTAMINANTES ANTES Y DESPUES DEL ENVASADO | | | | | | | | |
| 8.7 QUIENES FORMAN UN EQUIPO HACCP | | | | | | | | |
| 8.7.1 CONTENIDO DE UN PLAN HACCP | | | | | | | | |

REALIZADO POR: Q. POLA TERESA CHIPRES AGUIRRE
 REVISADO: Q. MARTHA E. LOPEZ. MARTIN DEL CAMPO.
 FECHA. ENERO 2005