



Universidad Michoacana
de San Nicolás de Hidalgo

UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO
COORDINACIÓN GENERAL DE LA DIVISIÓN DEL BACHILLERATO

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE



1. Datos Generales de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Clave	Semestre
Química de Alimentos	4-UATP-55	4°

Carácter	Optativa trayectoria	Tipo	Teórico

Unidades de Aprendizaje antecedentes	Unidades de Aprendizaje consecuentes
Normativas y Seguridad del Laboratorio Clínico	Bioquímica y Metabolismo
	Bases Anatómicas y Fisiológicas y el Proceso de Salud

Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas por semana	Semanas por semestre	Total de horas por semestre	Valor en créditos
3	0	3	16	48	6

Autores del programa	Fecha de elaboración		Fecha de visto bueno del Consejo Académico de Bachillerato
M.C. Ricardo Giovanni Soria Herrera	21 de enero de 2021		2 de febrero de 2021
Revisores del programa	Fecha de revisión	Porcentaje de ajuste	Fecha de visto bueno del Consejo Académico de Bachillerato



2. Presentación de la Unidad de Aprendizaje

Propósito y vinculación con el perfil del egresado (justificación de la UA)	
<p>Esta unidad de aprendizaje tiene como propósito analizar y evaluar las propiedades físicas, químicas y funcionales de alimentos, así como la estructura bioquímica y funcionalidad de los microcomponentes alimentarios.</p> <p>Por tanto, se vincula de manera directa con las siguientes competencias genéricas del perfil del egresado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se conoce a sí mismo, valorando sus fortalezas y debilidades, para estar en constante crecimiento personal siendo autocrítico y reflexivo. • Autogestiona su aprendizaje para adquirir conocimientos y desarrollar el pensamiento crítico y creativo a partir de una planeación y ejecución responsables a lo largo de la vida. • Trabaja en equipo de manera colaborativa y respetuosa para desarrollar diversas tareas que correspondan a su edad y entorno, con un enfoque hacia el bien común. • Implementa acciones de responsabilidad social en su vida cotidiana con respecto del daño ambiental y al desarrollo sustentable a partir de la toma conciencia de sus implicaciones económicas, políticas y sociales en un contexto global. • Aplica estrategias en la búsqueda, organización y procesamiento de información para la resolución de problemas en distintos ámbitos de su vida, mediante la utilización de diversas herramientas de investigación documental y de campo, con una actitud crítica. 	
Propuesta didáctico-metodológica	
<p>Presencial:</p> <ul style="list-style-type: none"> Exposiciones Investigación y revisión bibliográfica Trabajo en equipo Mapas conceptuales 	<p>Virtual:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisar videos detallados sobre las técnicas empleadas en laboratorio para el análisis de bromatológico y fisicoquímico de los alimentos.
Descripción de actividades específicas en las que incorporará al menos uno de los tópicos de formación integral: identidad nicolaita, responsabilidad social, ética, género, educación inclusiva	
<p>Desarrollo de carteles informativos para exposición sobre los peligros intrínsecos y extrínsecos asociados a los alimentos. Para determinar la dinámica de trabajo, se tomarán en consideración de manera previa, la ética, género y educación inclusiva.</p>	



Universidad Michoacana
de San Nicolás de Hidalgo

UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO
COORDINACIÓN GENERAL DE LA DIVISIÓN DEL BACHILLERATO

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE



3. Competencias a desarrollar

Eje formativo
Propedéutico de Trayectoria
Competencias disciplinares
<ul style="list-style-type: none">• Comprende la composición y las propiedades de la materia a través de diversos fenómenos químicos y su correlación con las teorías químicas para el desarrollo sustentable.• Comprende los procesos biológicos de los organismos vivos y de su entorno para la procuración de su bienestar, del medio ambiente y de la sociedad, de manera responsable.

4. Perfil académico del docente

Grado académico:	Licenciatura en Química o en alguna disciplina del área de la salud, Licenciado en Química (normalista), o área afín.
Experiencia:	Al menos dos años de experiencia académica en el área (docencia o investigación)

5. Temas y subtemas

Temas	Subtemas
1. El agua en los alimentos	1.1. Características fisicoquímicas del agua 1.2. Actividad de agua en los alimentos 1.3. Utilización de agua en la elaboración de alimentos



2. Carbohidratos	1.4. Generalidades y clasificación de carbohidratos 1.5. Reacción frente a ácidos y álcalis, modificación térmica, pardeamiento y oscurecimiento, cristalización e hidratación. 1.6. Usos y aplicaciones en la industria alimentaria
3. Proteínas	1.7. Generalidades y clasificación de las proteínas 1.8. Modificaciones térmicas, Proteólisis, solubilidad e interacciones. 1.9. Calidad proteica y propiedades funcionales de las proteínas
4. Lípidos	1.10. Generalidades y clasificación de los lípidos 1.11. Elaboración de grasas y aceites 1.12. Aplicaciones alimentarias de sistemas grasos 1.13. Deterioro y conservación
5. Inocuidad Alimentaria	1.14. Enfermedades transmitidas por alimentos 1.15. Regulaciones nacionales e internacionales en la producción y elaboración de alimentos 1.16. Uso de antibióticos, plaguicidas, colorantes y aditivos 1.17. BPA, BPM, HACCP, Codex Alimentarius

6. Criterios de evaluación

CRITERIOS A EVALUAR	PORCENTAJE
Portafolio de evidencias (Rúbrica)	15%
Resolución de ejercicios y problemas (Lista de cotejo)	15%
Examen	30%
Proyecto final	40%
Porcentaje final	100%



7. Fuentes de información

Básica:

Parkin, K., Damoradan, S. (2021) Fennema Química De Los Alimentos. Editorial Acribia. 4 Ed. Publicación digital. España.
Campbell- Platt, G. (2017). Ciencia y tecnología de los alimentos. Editorial Acribia. Primera Edición. España.
Tucker, GS. (2019) Conservación y biodeterioro de los alimentos. Editorial Acribia. España.
Alba-Cuellar N., Ciencia. Tecnología e Industria de los Alimentos; Grupo Latino Editores, Bogotá, (2008).
Díaz, LS. (2014). Principios básicos de Bioquímica de los Alimentos. Editorial Universidad de la Serena. Chile.

Complementaria:

Kirk. R.S., R. Sawyer, H. Egan.; Composición y análisis de alimentos de Pearson (2ª ED.) Editorial CECSA (1996).
Cheftel, J.G.; Cheftel, H.; Besancon, P. (2000). Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. I y II. Acribia. Zaragoza.
Alais, C.; Linden, G.; Bioquímica de los alimentos. Editorial Masson, S. A. Barcelona (1990).
Fernández Escartín, E. 2008. Microbiología e Inocuidad de los Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. ISBN 970-92630-0-5. Segunda Edición.
GIL, A.; Tratado de Nutrición (4 vol.) Editorial Acción Médica. Madrid (2005).
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>