Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos

1. Datos de identificación

Nombre de la institución y de la dependencia:	Universidad Autónoma de Nuevo León Facultad de Ciencias Biológicas LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS
Nombre de la unidad de aprendizaje:	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
Horas aula-teoría y/o práctica, totales:	72
Horas extra aula, totales:	18
Modalidad:	Escolarizada
Tipo de periodo académico:	7°-8° Semestre
Tipo de Unidad de aprendizaje:	Optativa
Área Curricular:	ACFP
Créditos UANL:	3
Fecha de elaboración:	13/11/2012
Fecha de última actualización:	13/11/2012
Responsable(s) del diseño:	Dr. Carlos Abel Amaya Guerra

2. Propósito(s)

En la unidad de Tecnología de Alimentos de Origen Animal el alumno adquirirá las habilidades para seleccionar y adaptar las técnicas adecuadas para el procesamiento, industrialización y la conservación de productos origen animal y sus derivados. Al cursar esta unidad de aprendizaje el alumno relacionara la química, microbiología y procesado de alimentos con la tecnología de los alimentos de origen animal para adquirir la capacidad de desarrollarse mejor en el curso de desarrollo de nuevos productos. Esto contribuirá a utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para construir propuestas innovadoras para a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.

3. Competencias del perfil de egreso

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje

8. Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.
10. Intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.
12. Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.

Competencias específicas del perfil de egreso a las que contribuye la unidad de aprendizaje

1.- Gestionar la conservación de los alimentos con una visión integral de su composición y de las modificaciones que estos presentan por efecto de las condiciones de manejo y almacenamiento para garantizar su calidad e inocuidad.
2.- Optimizar procesos involucrados en la transformación de alimentos, evaluando el efecto de las condiciones de proceso sobre las características físicas, químicas y biológicas de las materias primas y productos para contribuir a la mejora de la productividad con respeto al medio ambiente.
3.- Diseñar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos aplicando el método científico y formulación en el marco del conocimiento integral de las materias primas, alimentos, sistemas de calidad y procesos, para la satisfacción de las necesidades nutricias y sanitarias de la población.
4.- Utilizar técnicas fisicoquímicas, microbiológicas, biológicas y sensoriales de análisis de alimentos tomando en cuenta la normativa respectiva y/o las características de producto líder, en la evaluación de calidad de materias primas y líneas de producción para obtener productos alimenticios competitivos y con calidad.

4. Factores a considerar para la evaluación de la unidad de aprendizaje

Reportes
Resoluciones de casos
Exámenes

5. Producto integrador de aprendizaje

- Reporte escrito donde el alumno seleccionara y adaptara las técnicas adecuadas para el procesamiento, la industrialización y la conservación de un producto de origen animal a su elección.

6. Fuentes de apoyo y consulta (bibliografía, hemerografía, fuentes electrónicas)

Y. H. Hui . 2012. Handbook of Meat and Meat Processing,
Elton D. Aberle. 2001. Principles of Meat Science.
M Dikeman. 2004. Encyclopedia of Meat Sciences.
Peter Sheard, M. D. Ranken. 2007. Handbook of Meat Product Technology.
William J. Stadelman, V. M. Olson, G. A. Shemwell, S. Pasch. 1989. Egg and Poultry-Meat Processing.
Leo M.L. Nollet, Fidel Toldra. 2006.Advanced Technologies For Meat Processing.
P. Walstra, Pieter Walstra, Jan T. M. Wouters, Tom J. Geurts. 2005. Dairy Science and Technology.
A. Varnam and Jane P. Sutherland. 2001. Milk and Milk Products: Technology, Chemistry, and Microbiology.
William J. Stadelman, Debbie Newkirk, Lynne Newby. 1995. Egg Science and Technology.

FUENTES ELECTRÓNICAS BASES DE DATOS DE LA BIBLIOTECA DIGITAL UANL

American Chemical Society-Colección de revistas
Food Science Source
ProQuest Biology Journals
ProQuest Dissertations & Theses
Science Online
Springer
Web of Science: Science Citation Index Expanded

HEMEROGRAFÍA

Journal of Food Science. Diversos artículos.
Food Technology. Diversos artículos.
Meat. Diversos artículos.
Meat and Poultry. Diversos artículos.
Meat Science. Diversos artículos.
Dairy Technology. Diversos artículos.

Journal of Milk and Food Research. Diversos artículos.
Eggs Industriy. Diversos artículos.