

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		CALIDAD DE HARINAS EN PANIFICACIÓN	
Unidad Regional		Centro	
División		División de Ciencias Biológicas y de la Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	
Carácter		Obligatorio ()	Especializante (X)
Horas teoría	3	Horas práctica	0
Valor en créditos		6	
OBJETIVO GENERAL			
Que el alumno conozca y profundice en el conocimiento y en la aplicación de los diferentes métodos y análisis de la evaluación de la calidad de la harina y los productos de panificación			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El estudiante entenderá la relación que existe entre calidad de harinas y las características del producto elaborado con ellas. ➤ El estudiante conocerá y aplicará las técnicas de evaluación de la calidad de harinas y de los productos elaborados ➤ El estudiante profundizará en conocimiento de todos los aspectos generales del proceso de panificación 			
CONTENIDO SINTÉTICO			
Listar los temas generales que se deben abordar guardando congruencia con la materia y tomando en cuenta los objetivos general y específicos			
Orden	Tema		
1	Evaluación de la calidad de las harinas		
2	Procesos experimentales e industriales de elaboración de pan y otros productos.		
3	Métodos de producción.		
4	Ingredientes.		
5	Reacciones durante el horneado		
6	Aditivos		
7	Productos de panificación		
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE			
Señalar las principales actividades que realizarán tanto el maestro como el alumno			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Presentación de temas y discusión grupal. ➤ Selección de artículos científicos y analizarlos en forma crítica por los alumnos. ➤ Elaboración de un proyecto de investigación. 			
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN			
Describir las formas utilizadas por el profesor para conocer el proceso y el resultado del aprendizaje del alumno			
Aspecto		Ponderación	
Se aplicarán dos exámenes parciales.			

Exposición de 2 artículos científicos por alumno.				
Presentación por escrito y oral de un proyecto de investigación				
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
<i>Señalar los textos y documentos básicos que serán empleados durante el curso.</i>				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
	Journal of Cereal Chemistry.			
	Journal of Food Science			
	Journal of Food Engineering.			
	Journal of Agricultural and Food Chemistry.			
	Journal of Food Drying.			
	Journal of Cereal Science.			
Sluimer P.	Principles of Breadmaking: Functionality of Raw Materials and Process Steps	American Association of Cereal Chemists, Inc. St Paul MN USA		2005
Kulp K., and Lorenz K.	Handbook of Dough Fermentations	Marcel Dekker, Inc. New York. USA.		2003
Cauvain S. and Young L.	Baked Products: Science, Technology and Practice	Blackwell Publishing, Oxford, UK		2006
Atwell W.A	Wheat Flour	Eagan Press Handbook Series. AACC, Inc. St Paul MN USA.		2001
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
<p>Describir las características deseables del profesor que darán el servicio docente en términos de formación y experiencia académica y/o práctica en el área relacionada con la materia.</p> <p>Es deseable que el profesor, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente en los temas de la asignatura y además que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque</p>				

interdisciplinario.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA

Dr. Benjamín Ramírez Wong