

DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre de la asignatura		Tópicos de cereales y oleaginosas		
Unidad Regional		Centro		
División		Ciencias Biológicas y de la Salud		
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos.		
Programa		Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos		
Carácter		Obligatorio ( )		Especializante ( X )
Horas teoría	3	Horas práctica	0	
Valor en créditos		6		
OBJETIVO GENERAL				
Al alumno se le proporcionará la información actualizada para que desarrolle criterios para innovaciones en la ciencia y tecnología de cereales y oleaginosas, que le permitirán identificar y proponer cambios para mejorar o innovar los procesos de producción de alimentos.				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS				
El alumno será capaz de discutir temas de actualidad de cereales y oleaginosas, vertidos en la literatura científica actualizada, por medio de la interacción oral y escrita con los investigadores y profesores expertos y adentrándose en la actividad práctica con grupos de investigación.				
El alumno será capaz de aplicar el conocimiento adquirido de una forma innovadora, demostrado con el diseño un proyecto de mejora o de innovación de un proceso.				
CONTENIDO SINTÉTICO				
<i>Listar los temas generales que se deben abordar guardando congruencia con la materia y tomando en cuenta los objetivos general y específicos</i>				
Orden	Tema			
1	Antecedentes y estrategias de avances en la ciencia y la tecnología de cereales y oleaginosas.			
2	Innovaciones en los procesos de obtención de productos de cereales y oleaginosas.			
3	Formas de aprovechamiento de los subproductos de cereales y oleaginosas.			
4	El futuro del desarrollo de la ciencia y la tecnología de los cereales y las oleaginosas.			
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE				
<i>Desarrollo de los contenidos teóricos haciendo énfasis en aspectos básicos y aplicados.</i>				
<i>El alumno seleccionará de acuerdo a su interés de adquisición de conocimiento y de investigación, un tópico específico de cereales y oleaginosas que desarrollará durante el curso, y que discutirá con el profesor y sus compañeros durante las clases teóricas. Se resolverán problemas específicos.</i>				
<i>El alumno se adentrará en un grupo de investigación y obtendrá la enseñanza de primera mano.</i>				
<i>Elaboración de un proyecto de mejora o de innovación de un proceso con el que el alumno demostrará su grado de capacitación en el tema.</i>				
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN				
Aspecto		Ponderación		
Presentación por escrito y oral de un proyecto de investigación.		80%		
Asistencia y discusión de los tópicos.		20%		
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
Charley E.	Tecnología de Alimentos Proceso químico y Físico.	Limusa	Segunda	2007
Elizabeth Hernández Alarcón	Tecnología de cereales y Oleaginosas	UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y ADISTANCIA	Primera	2005
Salvador Badui Dergal	Química de los alimentos	PEARSON	Quinta	2013
	Manual de química/bioquímica de los alimentos	ACRIBIA	Segunda	2009
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
<i>Deberá cumplir con lo establecido en los artículos 17, 18 y 19 del Reglamento de Estudios de Posgrado vigente. Con el fin de cubrir los requerimientos externos de evaluación, es deseable que el profesor del posgrado, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente los temas de la asignatura, y además, que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque interdisciplinario.</i>				
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA				

Dr. Benjamín Ramírez Wong