

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		Reología de Masas	
Unidad Regional		Centro	
División		Ciencias Biológicas y de la Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Doctorado en Ciencias de los Alimentos	
Carácter		Obligatorio ()	Optativo (X)
Horas teoría	3	Horas práctica	0
Valor en créditos		6	
OBJETIVO GENERAL			
El alumno adquirirá el conocimiento para entender el comportamiento reológico de las masas y será capaz de aplicarlo para la interpretación de los cambios que resulten del procesamiento			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
<ul style="list-style-type: none"> El estudiante será capaz de explicar los cambios que sufren las propiedades reológicas de las masas debido al procesamiento. El estudiante obtendrá la capacidad de evaluar las propiedades reológicas de las masas. El estudiante será capaz de proporcionar información sobre el comportamiento reológico de las masas. 			
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	El fenómeno de la formación de la masa		
2	El modelo reológico de la masa de harina de trigo desde una perspectiva de medición indirecta.		
3	Las modalidades de medidas indirectas que directamente aseguran la reología de la formación de la masa de harina de trigo.		
4	La viscoelasticidad de la masa de harina de trigo.		
5	Exigencias del futuro inmediato		
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> <i>Discusión en grupo de los temas del curso de acuerdo al lineamiento establecido por el docente.</i> <i>Investigación documental por el alumno para los temas del curso.</i> <i>Síntesis de lecturas de artículos relacionados con los temas del curso.</i> 			
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN			
<i>Describir las formas utilizadas por el profesor para conocer el proceso y el resultado del aprendizaje del alumno</i>			
Aspecto		Ponderación	
Exámenes parciales teóricos		50	
Presentación oral y escrita de trabajos de investigación		25	
Elaboración de revisiones críticas de artículos sugeridos por el docente		25	
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
Faridi H.and Faubion, J.M. 1990	Dough Rheology and Baked Product Texture	AVI Van Nostrand Reinhold	Primera	1990
Kaletunç G., Breslauer, K	Characterization of Cereals and Flours: Properties, Analysis, and Applications	CRC Press.	Primera	2003
Belton P.S	The Chemical Physics of Food	Blackwell Publishing Ltd	Primera	2007
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 en 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				
Benjamín Ramírez Wong				