|  |
| --- |
| DATOS DE IDENTIFICACIÓN |
| Nombre de la asignatura | CALIDAD DE HARINAS Y PANIFICACIÓN |
| Campus | Hermosillo |
| Facultad Interdisciplinaria | División de Ciencias Biológicas y de Salud |
| Departamento | Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos |
| Programa | Doctorado en Ciencias de los Alimentos |
| Carácter | Obligatorio ( ) | Optativa ( 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 |
| * 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* 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. | 50% |
|  Exposición de 2 artículos científicos por alumno. | 20% |
| Presentación por escrito y oral de un proyecto de investigación | 30% |
| BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO  |
| *Señalar los textos y documentos básicos que serán empleados durante el curso.* |
| **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 ACADÉICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA |
|  |
| 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.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 interdisciplinario.. |
| NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA |
| Dr. Benjamín Ramírez Wong |