

DATOS DE IDENTIFICACION			
Nombre de la asignatura		Entomología y Manejo de Productos Alimenticios Almacenados	
Campus		Hermosillo	
Facultad Interdisciplinaria		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 practicas	0
Valor de créditos		6	
OBJETIVO GENERAL			
Formar al estudiante en el conocimiento de los insectos que afectan a los productos alimenticios almacenados que contienen bajo contenido de humedad, así como los métodos de control más apropiado en estos productos.			
OBJETIVOS ESPECIFICOS			
El alumno podrá identificar las bases de la morfología y anatomía de los principales insectos de los productos alimenticios.			
El alumno conocerá los procesos de conservación y aplicará las tecnologías para asegurar la calidad y sanidad de los alimentos.			
El alumno obtendrá los conocimientos básicos en el manejo y control de las principales plagas de insectos en los granos y otros alimentos.			
CONTENIDO SINTETICO			
Tema			
1. Importancia del manejo y conservación de los productos alimenticios			
2. Sistemas de almacenamiento			
- Diseño de almacenes			
- Métodos de almacenamiento			
- Tipos de almacenes y sistemas de operación			
- Sistema de transporte			
3. Importancia de los insectos de los alimentos almacenados			
- Generalidades de los insectos de los alimentos			
- Morfología y taxonomía general de los insectos			
4. Insectos que infestan alimentos almacenados			
- Cereales y subproductos			
- Leguminosas			
- Oleaginosas			
- Otros alimentos almacenados como carnes y pescado secos, leche, frutas y vegetales			
5. Prácticas de manejo y conservación			
- Almacén			
- Materia prima			
6. Métodos de combate de insectos			
- Métodos tradicionales			
- Métodos alternativos			
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCION DE LOS PROCESOS DE ENSENAZA-APRENDIZAJE			
• El profesor hará exposiciones por varios métodos sobre los contenidos del curso.			

• Prácticas de laboratorio para ejemplificar la información teórica. • Se promoverá el trabajo de campo en la industria regional de alimentos.				
MODALIDADES DE EVALUACIÓN				
Aspecto		Ponderación		
Participación y asistencia a clase		10%		
Tres exámenes teóricos		60%		
Prácticas de laboratorio		20%		
Trabajo de investigación		10%		
BIBLIOGRAFIA, DOCUMENTACION Y MATERIALES DE APOYO				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
Reed, R. C.	Managing Stored	AACC International		2006
Silverio García Lara; Cesar Espinosa gvinson	Manual de Plagas de granos almacenados	CIMMYT	Número 193	2007
M.I. Arnaldos, M.D. García y J.J. Presa	Entomología de los productos almacenados	Universidad de Murcia	Primer	2010
Fidel A. Cabeza de Melara	Introducción a la Entomología	Tillas	Cuarta	2012
John T. Edge. Sara Camp Milam	The Southern Foodways Alliance Community Cookbook	Sean Brock	Primera	2015
Christos G. Athanassiou & Frank H. Arthur	Recent Advances in Stored Product Protection	Springer	Primera	2018
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
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 afin 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. Rev David Iturralde García				