

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321027	MODELOS DE TIPIFICACION EN ALIMENTOS		TIPO	OBL.
H.TEOR. 3.0	SERIACION		TRIM.	IX
H.PRAC. 0.0				

**OBJETIVO(S) :**

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Conocer los modelos de tipificación de alimentos que existen en el mercado nacional.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Conocer los modelos de tipificación en vegetales.
2. Conocer los modelos de tipificación en lácteos.
3. Conocer los modelos de tipificación en cárnicos y pescado.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Modelos de Tipificación en Vegetales.
  - 1.1. Diseño de marcas de calidad diferenciada.
  - 1.2. Cadenas de suministros y logística de la industria.
  - 1.3. Marcas de calidad en productos perecederos.
  - 1.4. Marcas de calidad en productos procesados.
  - 1.5. Estudios de caso.
2. Modelos de Tipificación en Lácteos.
  - 2.1. Diseño de marcas de calidad diferenciada.
  - 2.2. Cadenas de suministros y logística de la industria lechera.
  - 2.3. Marcas de calidad en quesos.
  - 2.4. Marcas de calidad en otros productos lácteos.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321027

MODELOS DE TIPIFICACION EN ALIMENTOS

2.5. Estudios de caso.

3. Modelos de Tipificación en Cárnicos y Pescado.

3.1. Diseño de marcas de calidad diferenciada.

3.2. Cadenas de suministros y logística de la industria cárnica.

3.3. Marcas de calidad en productos frescos.

3.4. Marcas de calidad de productos procesados.

3.5. Estudios de caso.

#### MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se discutirá sobre los modelos de tipificación de alimentos que existen en el mercado nacional. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quien indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

#### MODALIDADES DE EVALUACION:

##### EVALUACIÓN GLOBAL:

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos e incluyen herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, desempeño en el laboratorio y reportes de prácticas) lo que permitirá ponderar el conocimiento adquirido y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

##### EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:

Se admite la evaluación de recuperación global o complementaria.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

1. Bolton, A. 2007. Sistemas de Gestión de la calidad en la industria alimentaria: guía para ISO 9001/2 /. Acribia. Zaragoza, España. 227 p.
2. Hui H.Y. 2012. Handbook of Meat and Meat Processing, CRC Press. U.S.A. 1000 p.
3. Hui, H.Y., Rosmini, R.M., Guerrero I. 2012. Ciencia y tecnología de carnes. Limusa. México. 634 p.
4. Nesheim C.M, Oria M., Yih T.P, 2015. A framework for assessing the health, environmental, and social effects of the food system. Food and Nutrition Board. Board on Agriculture and Natural Resources; Institute of Medicine; National Research Council. U.S.A. 444 p.
5. Nollet L.M.L., Toldra F. 2010. Handbook of dairy foods analysis. CRC Press. U.S.A. 900 p.
6. Pérez L.A.B. 2014. Sistema mexicano de alimentos equivalentes. Fomento de Nutrición y Salud, 164 p.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO