



TECNOLOGÍA DE CEREALES, FRUTAS Y HORTALIZAS

UNIDAD I. Origen De La Tecnología de Alimentos.

- 1.1 Alimentos que se activan en el estado de chihuahua.
- 1.2 Introducción a la ciencia de los alimentos.
- 1.3 Utilidad pública.

UNIDAD II. Clasificación De Los Alimentos.

- 2.1. Clasificación de los alimentos por su origen, estado físico, vida de anaquel y valor nutritivo.
- 2.2. Frutas.
- 2.3. Verduras.
- 2.4. Cereales.
- 2.5. Leguminosas.
- 2.6. Tubérculos.

UNIDAD III. Normas Sobre Las Prácticas De Higiene y Sanidad.

- 3.1. Norma 093 Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos.
- 3.2. Norma 143 Cereales y sus productos.

UNIDAD IV. Alteración De Los Alimentos.

- 4.1. Contaminación biótica de los alimentos.
- 4.2. Factores de descomposición y su control.
- 4.3. Causas principales de la descomposición de los alimentos.
 - 4.3.1. Bacterias.
 - 4.3.2. Hongos.
 - 4.3.3. Virus.
 - 4.3.4. Parásitos.
 - 4.3.5. Calor.
 - 4.3.6. Frió.

UNIDAD V. Tecnología Alimentaría.

- 5.1. Alimentos por estación.
- 5.2. Canasta básica.
- 5.3. Métodos de conservación.

Origeno	Departamento	Fecha	Rev.	No. Documento
Equipo de Proyecto Académico.	Dirección Académica	24/08/2007	01	SIDA2007- FTTC01