



FORMATO: DPyDE01

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

División de Docencia

Dirección de Planeación y Desarrollo Educativo

PROGRAMA ANALÍTICO DE ASIGNATURA

Instituto de:

CIENCIAS AGROPECUARIAS

Licenciatura en:

Ingeniería en Alimentos

1.- Nombre de la asignatura:

Productos de Confitería (Optativa)

2.- Semestre:

3.- Carga horaria semanal:

3.1. Teoría	3.2. Práctica	3.3. Total	3.4. Créditos
2	2	4	6

4.- Seriación:

4.1. Asignatura antecedente	4.2. Asignatura consecuente
Ninguna	Ninguna

5.- Objetivo general de la asignatura:

El objetivo de la materia de Productos de Confeitería es proporcionar al alumno los elementos necesarios para la utilización y transformación de algunos productos del sector agrícola, así como, de varios aditivos alimentarios los cuales darán características específicas al producto terminado, ó para el desarrollo de nuevos productos.

6.- Unidades del programa

6.1 Número de Unidad	6.2 Temas, Subtemas y/o Tópicos que contiene el programa	6.3 Objetivos de la Unidad	6.4.	6.5 Número de Referencia Bibliográfica	6.6 Tiempo estimado en horas por subtema	
			Recursos didácticos necesarios		Horas	Acumulado
1.	1 Introducción 1.1 Antecedentes e importancia. 1.2 Ingredientes utilizados en la confitería. 1.3 Clasificación de	Que el alumno conozca la importancia y antecedentes de la confitería	Pizarrón, acetatos	1,5		

2	<p>confitería.</p> <p>1.3.1 Confitería de azúcar.</p> <p>1.3.1.1 Cristalino.</p> <p>1.3.1.2 No cristalino.</p> <p>1.3.2 Chocolate.</p> <p>2 Obtención y aplicación del azúcar en la confitería.</p> <p>2.1 Obtención del azúcar.</p> <p>2.1.1 Proceso de obtención del azúcar.</p> <p>2.1.2 Calidad del azúcar.</p> <p>2.1.3 Solubilidad del azúcar.</p> <p>2.2 Aplicación en la confitería</p> <p>2.2.1 Efecto de la sacarosa sobre el punto de ebullición del agua.</p> <p>2.2.2 Tiempos, temperaturas y consistencias de jarabes.</p>	<p>Que el alumno conozca las operaciones básicas en el proceso de obtención de azúcar, y su aplicación en la industria. Y de igual manera aplique los conocimientos científicos.</p>	<p>Pizarrón, video proyector, prácticas en taller.</p>	<p>1,2,3,6,7</p>	<p>10</p>	<p>10</p>
---	---	--	--	------------------	-----------	-----------

3	<p>2.2.3 Fusión y punto de caramelo del azúcar.</p> <p>2.2.4 Reacciones de pardeamiento no enzimático.</p> <p>2.2.4.1 Reacción de Maillard.</p> <p>2.2.4.2 Caramelización.</p> <p>3 Obtención y aplicación del cacao en confitería.</p> <p>3.1 El cacao</p> <p>3.1.1 Producción.</p> <p>3.1.2 Esquema del proceso del cacao.</p> <p>3.1.3 Extracción de granos y fermentación.</p> <p>3.1.4 Microbiología de la fermentación</p> <p>3.1.5 Secado.</p> <p>3.2 El chocolate.</p> <p>3.2.1 Esquema de proceso del cacao al chocolate.</p> <p>3.2.2 Decortización y</p>	Que el alumno conozca los diferentes procesos de transformación del cacao, e identificar los posibles defectos tanto en materia prima como producto terminado.	Pizarrón, video proyector, prácticas en taller, visita a empresa.	4,5	18	28
---	---	--	---	-----	----	----

	<p>separación de la pulpa.</p> <p>3.2.3 Torrefacción.</p> <p>3.2.4 Molienda.</p> <p>3.2.5 Mezclado.</p> <p>3.2.6 Conchage.</p> <p>3.2.7 Dosificación y Moldeado.</p> <p>3.2.8 Enfriamiento.</p> <p>3.2.9 Microbiología del proceso.</p> <p>3.2.10 Etiquetado.</p> <p>3.2.11 Conservación.</p>					
4	<p>4 Aditivos utilizados en confitería.</p> <p>4.1 Legislación sanitaria de la utilización de aditivos en la confitería.</p> <p>4.2 Descripción, uso y funcionalidad de los aditivos utilizados en la confitería tomando como referencia:</p> <p>4.2.1 NOM</p> <p>4.2.2 FDA</p>	<p>Conocer los diferentes organismos que se encargan de regular el uso de los aditivos en alimentos.</p>	<p>Pizarrón, internet, video proyector</p>	4,5	18	46

9.- Bibliografía:

BÁSICA:

- 1. Helen Charley. Preparación de alimentos y su tecnología. Ediciones Orientales S.A de C.V.**
- 2. Kirk-Othmer. Enciclopedia de tecnología química. Tomo 2. Unión Tipográfica Editorial Hispano-Americana.**
- 3. Maria Mestayer de Echagüe. Confitería y repostería. Enciclopedia Culinaria. España. Calpe. Vigésima cuarta edición. Madrid. 1999.**
- 4. Sophie D. Coe y Michad D. Coe. La verdadera historia del chocolate. Fondo de cultura economica. México. 1999**
- 5. Sydney Cakebreas. Dulces elaborados con azúcar y chocolate. Editorial. Acribia.**

COMPLEMENTARIA:

- 6. Boaverman JBS. Introducción a la bioquímica de los alimentos. Edit. El manual moderno**
- 7. Cheftel JC, Cheftel H. Besancon P. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol. I y II Edit. Acribia 1992**
- 8. Fennema OR. Química de los alimentos. Edit. Acribia. S.A. 1993**

10.- Perfil profesiográfico:

El profesor que imparta esta materia, deberá tener estudios de Licenciatura o posgrado (preferentemente), en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como conocimiento en el área.

11.- Nombres de quienes elaboraron el programa

M en A. Lucio González Montiel

12.- Fecha de última actualización

Enero 2007