



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	PRODUCTOS DEL MAR		
<b>Clave:</b>	2230		
<b>Ubicación</b>	2do semestre / Etapa Básica / Academia de cocina		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 32 H	<b>Prácticas:</b> 48 H	<b>Estudio Independiente:</b> 32 H
	<b>Total de horas:</b> 112 H		<b>Créditos:</b> 7
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	E1. Domina las técnicas de cocina fría y caliente, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con prácticas constantes.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	E1.1 Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de la cocina fría y caliente. E1.2 Identifica los procesos y bases de preparación de las distintas áreas en una cocina E1.4 Conoce y controla las transformaciones químicas, físicas y sensoriales que suceden en los alimentos, para lograr una correcta alimentación, con base en conocimiento científico actualizado, considerando la importancia de una correcta alimentación.		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Química de biomoléculas Alimentos de origen vegetal Cárnicos y derivados Comprensión y producción y textos científicos Historia de la gastronomía mexicana Inglés gastronómico		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	MC. Rosa Aida Martínez Bustillos <a href="mailto:rmartinez@uas.edu.mx">rmartinez@uas.edu.mx</a> LG. Jesús Humberto Elenes Ríos <a href="mailto:jesus.elenes@uas.edu.mx">jesus.elenes@uas.edu.mx</a> LG. Pedro Monarrez Ramírez <a href="mailto:pedro.monarrez.r@uas.edu.mx">pedro.monarrez.r@uas.edu.mx</a>		<b>Fecha:</b> 31/01/2018
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LG Estefanía Valadez Reyes <a href="mailto:fanyvaladez.11@gmail.com">fanyvaladez.11@gmail.com</a> LG Joel Gaxiola Cerón <a href="mailto:Joel.gaxce92@hotmail.com">Joel.gaxce92@hotmail.com</a> IBQ Ubaldo Misael Bernal López <a href="mailto:ubaldobernal89@gmail.com">ubaldobernal89@gmail.com</a> LG Jesús Humberto Elenes Ríos <a href="mailto:elenesrios@outlook.com">elenesrios@outlook.com</a>		<b>Fecha:</b> 11/01/2019
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	MC. Rosa Aida Martínez Bustillos <a href="mailto:rmartinez@uas.edu.mx">rmartinez@uas.edu.mx</a> LG. Pedro Monarrez Ramírez <a href="mailto:pedro.monarrez.r@uas.edu.mx">pedro.monarrez.r@uas.edu.mx</a> MTRO. Óscar Luis Urtusuástegui Valenzuela <a href="mailto:oscarurtusuastegui@uas.edu.mx">oscarurtusuastegui@uas.edu.mx</a>		<b>Fecha:</b> 16/09/2020

<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	MC. ROSA AIDA MARTINEZ BUSTILLOS <a href="mailto:rmartinez@uas.edu.mx">rmartinez@uas.edu.mx</a> LG. Miguel Ángel Amarillas Bernal <a href="mailto:miguel.amarillas@uas.edu.mx">miguel.amarillas@uas.edu.mx</a> IBQ. Elizabeth Ibarra Lizárraga <a href="mailto:eliibarra1117@gmail.com">eliibarra1117@gmail.com</a>	<b>Fecha:</b> 03/02/2021
<b>2. PROPÓSITO</b>		
Identificar la variedad de recursos de pescados y mariscos con que cuentan las costas mexicanas a través de su investigación y estudio, conocer sus características organolépticas, fisicoquímicas y nutrimentales y la normatividad de su uso, distribución y conservación.		
<b>3. SABERES</b>		
<b>Teóricos:</b>	Conoce la variedad de pescados y mariscos de las costas mexicanas, y sus características organolépticas, fisicoquímicas y nutrimentales, además, la normatividad de su uso, distribución y conservación.	
<b>Prácticos:</b>	Aplica conocimientos básicos para la identificación de componentes físicos y organolépticos en pescados y mariscos. Elabora un catálogo de pescados y mariscos. Manipula pescados y mariscos con la finalidad de conocer la limpieza, cortes y preparaciones más empleadas en la cocina. Ejecuta y comprende la normatividad del uso, distribución y preparación de pescados y mariscos.	
<b>Actitudinales:</b>	Distingue las variedades de pescados y mariscos más usadas en la gastronomía Elige y reconoce las condiciones organolépticas y fisicoquímicas de los pescados y mariscos al momento de su compra y manipulación. Cumple con las normas de uso, manipulación y conservación.	
<b>4. CONTENIDOS</b>		
<p><b>1. Historia y geografía (10h)</b></p> <p>1.1 Antecedentes históricos</p> <p>1.2 Regiones acuíferas de México</p> <p>1.2.1 Pacífico Norte</p> <p>1.2.1.1 Costas Sinaloenses</p> <p>1.2.2 Pacífico Sur</p> <p>1.2.3 Golfo de México</p> <p>1.2.4 Mar Caribe</p> <p>1.2.5 Acuíferos continentales</p> <p>1.3 Legislación marítima</p> <p>1.3.1 Vedas y pesca temporal</p> <p>1.4 Importancia; producción a nivel mundial</p> <p><b>2. Pescados (20h)</b></p> <p>2.1 Partes de un pescado</p> <p>2.2 Características organolépticas</p> <p>2.3 Clasificación de los pescados</p> <p>2.3.1 Clasificación por su forma</p> <p>2.3.2 Clasificación por su nivel graso</p> <p>2.3.3 Clasificación por su hábitat</p> <p>2.3.3.1 Agua Salada (Pelágicos, batipelágicos, demersales, etc)</p> <p>2.3.3.2 Agua Dulce</p> <p>2.3.3.3 Migratorios</p> <p>2.3.4 Clasificación por su tipo de pesca</p> <p>2.4 Cortes de los pescados</p> <p>2.5 Pescados mexicanos</p>		

### 3. Mariscos (20h)

3.2 Clasificación de Mariscos

3.3 Crustáceos

3.3.1 Partes de los crustáceos

3.3.2 Características organolépticas

3.3.3 Limpieza y manejo

3.3.4 Especies más importantes

3.4 Moluscos

3.4.1 Características organolépticas

3.4.2 Bivalvos (Ostión, Mejillón, Almeja, Percebe, Abulón)

3.4.3 Gasterópodos (Monovalvos)

3.4.4 Cefalópodos

3.4.4.1 Octópodos

3.4.4.2 Decápodos

3.4.5 Equinodermos (Erizo y estrella de mar)

3.5 Mariscos de México

### 4. Métodos de conservación (20h)

4.1 Conservación por bajas temperaturas

4.2 Conservación por altas temperaturas

4.3 Conservación química

### 5. Normatividad (10h)

5.1 NOM.242.SSA1-2009

5.2 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

## 11. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

### **Actividades sugeridas para el docente:**

Presenta el programa analítico de clases y lineamientos del curso a los estudiantes.

Diseña y realiza presentación en PPT sobre conceptos básicos.

Elabora el manual de prácticas de laboratorio.

Coordina prácticas de laboratorio: ahumado, salazón, conservas...

Revisa reportes de prácticas.

Gestiona las prácticas de laboratorio y organiza los equipos de alumnos.

Elabora apuntes digitales de apoyo a los estudiantes.

Presenta los conceptos básicos de cada unidad y promueve una lluvia de ideas, relacionando los conceptos entre sí para comprender su importancia.

Elige videos sobre los temas específicos o de manera general para mejorar el entendimiento del alumno.

Elabora material complementario para la clase como crucigramas, cuestionarios, memoramas, resúmenes, entre otros.

### **Actividades sugeridas para el estudiante:**

Elabora carteles de ejemplos prácticos

Diseña y realiza presentaciones en PPT.

Elabora resumen de temas de artículos de investigación y divulgación.

Diseña juegos dinámicos para construir para la identificación de pescados y mariscos.

Elabora mapas conceptuales y cuadros comparativos de los diferentes tipos de pescados y mariscos, así como de sus características y propiedades.

Utiliza plataforma, correo electrónico o nube de almacenamiento en línea para el intercambio de archivos y tareas.

Se responsabiliza y selecciona el método de estudio que le permita comprender mejor el tema al final (estudio previo a la evaluación)

Resuelve cuestionarios que se entrega antes de iniciar o al finalizar el tema.

<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>6.1. Evidencias</b>	<b>6.2 Indicadores de calidad generales</b>
<b>Módulo 1</b> a) Cartel  b) Cuestionario  c) Resumen  d) Cuadro comparativo	<b>Módulo 1</b> a) Elabora un cartel sobre de las regiones acuíferas de México EL alumno elaborará un cartel en media cartulina, a mano, en el cual representará las regiones acuíferas de México con ejemplos de producción de pescados y mariscos. Evaluación: contenido, imágenes representativas (dibujos o recortes), ortografía y organización de la información e imágenes. b) Elabora, analiza y responde preguntas sobre las regiones acuíferas de México. Elaborar y resolver un cuestionario de 10 preguntas sobre regiones acuíferas de México, a mano. Evaluación: Puntualidad en la entrega, formato del trabajo (diseño, organización), calidad en la redacción (ortografía y redacción), relevancia de las preguntas y respuestas, bibliografía consultada. c) Realiza un resumen de la legislación marítima en México. El alumno deberá leer y comprender el artículo para analizar ideas principales. Evaluación: Deberán entregar el resumen sin faltas de ortografía y elaborado a mano. Un solo archivo en formato pdf con el nombre de la tarea. d) Realiza un cuadro comparativo de la producción mundial de los diferentes productos del mar. Identifica, analiza y compara la producción mundial de los diferentes productos del mar. Evaluación: deberán comparar la producción en el norte, centro y sur de América, Europa y Asia, a mano, con 4 columnas: la 1ra con el nombre la región, la 2da la producción específica, la 3ra columna una breve comparación con otra región. Hecho a mano, deberá contener bibliografía. Se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y la capacidad de análisis.
<b>Módulo 2</b> a) Catálogo de Peces  b) Cuadro comparativo  c) Diario de campo	<b>Módulo 2</b> a) Elabora un catálogo de pescados, conoce las variedades de pescados y sus características organolépticas, fisicoquímicas y nutrimentales. Describirá un tipo de pescado por hoja blanca, a mano, se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y las imágenes empleadas y la bibliografía. b) Elabora cuadros comparativos de las diferentes especies de pescados en México. Identifica, analiza y compara los diferentes pescados de México. Evaluación: deberán comparar las especies de pescados, con 3 columnas: la 1ra con el nombre pescado, la 2da con una breve descripción del pescado, la 3ra columna una breve comparación con otra especie de pescado. Hecho a mano, deberá contener bibliografía. Se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y la capacidad de análisis. c) Realiza trabajo de campo para conocer las especies de pescados disponibles en establecimientos locales. Evaluación: llenar el formato del Diario de Campo, con nombre del establecimiento, variedades disponibles, costos, características organolépticas captadas sobre las especies en venta, fecha y hora, y comentarios generales. Evaluación: veracidad y claridad de las

<p>d) Práctica de Laboratorio De Enseñanza #1 – Identificación de proteína de pescado y mariscos</p> <p>e) Práctica de Laboratorio De Enseñanza #2 - Desnaturalización de proteína de pescado y mariscos</p> <p>f) Primer parcial teórico escrito Modulo 1 y 2</p> <p>g) Evaluación Práctica 1</p>	<p>respuestas, ortografía, hecho a mano, se entregará un solo archivo en formato pdf.</p> <p>d) El alumno identificará el tipo de proteínas presentes en el pescado y en el marisco. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf.</p> <p>e) El alumno analizará el proceso de desnaturalización de las proteínas de pescados y mariscos mediante procesos físicos, químicos y térmicos. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf.</p> <p>f) Evaluación teórica escrita de los conceptos básicos relacionados con Historia y Geografía, así como del tema de pescados.</p> <p>g) Se realizará en el Laboratorio de Cocina. Por equipos, los alumnos elegirán un pescado y preparará un platillo de su elección, explicará las técnicas culinarias utilizadas y presentarán el platillo para degustación de los docentes invitados. El alumno entregará por escrito, en formato pdf, la receta y técnicas culinarias empleadas, con imágenes del platillo. Evaluación: Presentación física y oral del platillo, aroma, sabor y presentación del mismo, creatividad, argumentos de los docentes invitados y la calidad del escrito (ortografía, descripción, imágenes, fuentes empleadas). Se entregará un solo archivo en formato pdf.</p>
<p><b>Módulo 3</b></p> <p>a) Catálogo de Mariscos</p> <p>b) Cuadro comparativo</p> <p>c) Diario de campo</p>	<p><b>Módulo 3</b></p> <p>a) Elabora un catálogo de mariscos, conoce las variedades de mariscos y sus características organolépticas, fisicoquímicas y nutrimentales. Distingue las variedades de mariscos más usadas en la gastronomía. Describirá un tipo de marisco por hoja blanca, a mano, se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y las imágenes empleadas y la bibliografía.</p> <p>b) Elabora cuadros comparativos de las diferentes especies de mariscos de México. Identifica, analiza y compara los diferentes tipos de mariscos de México. Evaluación: deberán comparar las especies de mariscos, con 3 columnas: la 1ra con el nombre marisco, la 2da con una breve descripción del marisco, la 3ra columna una breve comparación con otra especie de marisco. Hecho a mano, deberá contener bibliografía. Se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y la capacidad de análisis.</p> <p>c) Realiza trabajo de campo para conocer las especies de mariscos disponibles en establecimientos locales. Evaluación: llenar el formato del Diario de Campo (proporcionado por el docente), con nombre del establecimiento, variedades disponibles, costos, características organolépticas captadas sobre las especies en venta, fecha y hora, y comentarios generales. Evaluación: veracidad y claridad de las respuestas, ortografía, hecho a mano, se entregará un solo archivo en formato pdf.</p> <p>d) Se realizará en el Laboratorio de Cocina. Por equipos, los alumnos elegirán un marisco y prepararán un platillo de su elección, explicará las técnicas culinarias utilizadas y presentarán el platillo para degustación de</p>

<p>d) Evaluación Práctica 2</p>	<p>los docentes invitados. El alumno entregará por escrito, en formato pdf, la receta y técnicas culinarias empleadas, con imágenes del platillo. Evaluación: Presentación física y oral del platillo, aroma, sabor y presentación del mismo, creatividad, argumentos de los docentes invitados y la calidad del escrito (ortografía, descripción, imágenes, fuentes empleadas). Se entregará un solo archivo en formato pdf.</p>
<p><b>Módulo 4</b></p> <p>a) Cuestionario</p> <p>b) Cuadro comparativo</p> <p>c) Práctica de Laboratorio De Enseñanza #3</p> <p>d) Segundo parcial teórico escrito Módulo 3 y 4</p>	<p><b>Módulo 4</b></p> <p>a) Elabora, analiza y responde preguntas sobre los diferentes métodos de conservación de pescados y mariscos. Elaborará, a mano, 10 preguntas con respuesta, se entregará en un solo archivo en formato pdf. Se evaluará la ortografía, el contenido de cada pregunta y de las respuestas, y bibliografía.</p> <p>b) Elabora un cuadro comparativo de los diferentes métodos de conservación de pescados y mariscos. Identifica, analiza y compara los diferentes métodos de conservación de pescado y mariscos. Evaluación: deberán comparar los diferentes métodos de conservación de pescados y mariscos, con 3 columnas: la 1ra con el nombre del método de conservación, la 2da con una breve descripción del método, y la 3ra columna con una breve comparación con otro método de conservación. Hecho a mano, deberá contener bibliografía. Se entregará un sólo archivo, en formato pdf con el nombre de la tarea. Se evaluará la ortografía, contenido y la capacidad de análisis.</p> <p>c) El alumno aplicará técnicas para la deshidratación de pescados y mariscos. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf.</p> <p>d) Evaluación teórica escrita de los conceptos básicos relacionados con los temas de mariscos y métodos de conservación.</p>
<p><b>Módulo 5</b></p> <p>a) Cuestionario</p> <p>b) Resumen</p> <p>c) Tercer parcial teórico escrito Módulo 5</p>	<p><b>Módulo 5</b></p> <p>a) Elabora, analiza y responde preguntas sobre NOM.242.SSA1-2009. Elaborará, a mano, 10 preguntas con respuesta, se entregará en un solo archivo en formato pdf. Se evaluará la ortografía, el contenido de cada pregunta y de las respuestas, y bibliografía.</p> <p>b) Realiza un resumen de la normatividad HACCP. El alumno deberá leer y comprender el artículo para analizar ideas principales. Evaluación: Capacidad de comprensión y de resumir información. Deberán entregar el resumen sin faltas de ortografía y elaborado a mano. Un solo archivo en formato pdf con el nombre de la tarea.</p> <p>c) Evaluación teórica escrita de los conceptos básicos relacionados con la normatividad.</p>
<p><b>Módulo 1-5</b></p> <p>a) Práctica de Cocina #1 - Anatomía y limpieza de pescado. Cortes de Pescados.</p>	<p><b>Módulo 1-5</b></p> <p>a) El alumno identificará las partes de un pescado y la manera de limpiarlo, para esto deberá de presentarse en cocina con un pescado de aproximadamente 30 cm, una tabla de cocina, un cuchillo filetero o chef y su chaira. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la</p>

<p>b) Práctica de Cocina #2. Preparación culinaria de un platillo típico de Sinaloa: Pescado Zarandeado y Ceviche de pescado.</p> <p>c) Práctica de Cocina #3. Preparación culinaria de un platillo típico de Sinaloa: Aguachile y Ceviche de mariscos.</p>	<p>práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf.</p> <p>b) El alumno aplicará técnicas culinarias para la preparación de gastronomía típica de Sinaloa como Pescado Zarandeado y Ceviche de pescado. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf</p> <p>c) El alumno aplicará técnicas culinarias para la preparación de gastronomía típica de Sinaloa como Aguachile y Ceviche de mariscos. El alumno deberá entregar el reporte al maestro y encargado del laboratorio. Evaluación: Contenido y descripción de los resultados en el formato de reporte de práctica, incluyendo el fundamento de la práctica; faltas de ortografía y la elaboración puede ser a computadora. Se entregará 1 archivo por equipo en formato pdf.</p>
<p>a) Portafolio de evidencias</p> <p>b) Trabajo Final: Cartel sobre producción y gastronomía de un pescado o marisco de México.</p> <p>c) Propuesta de Trabajo Integrador Cartel y ensayo sobre la gastronomía mexicana, de una época histórica específica, de pescados y mariscos.</p>	<p>a) Elabora un portafolio de evidencias recopiladas de las actividades realizadas durante el semestre de todo el contenido del programa.</p> <p>b) Trabajo final: Elaborarán un cartel con la descripción de los pescados o mariscos de una región de México (elegida al azar), en el que indicarán tipos de pescados o mariscos típicos de ahí, producción, normatividad específica para esa especie, y describirán y elaborarán una receta típica con el pescado o marisco otorgado. Se revisará contenido, uso de espacios e imágenes representativas y referencia bibliográfica empleada. (Propuesta sujeta a cambios)</p> <p>c) Propuesta Trabajo integrador: El trabajo integrador se realizará en conjunto con las unidades de aprendizajes de Gastronomía mexicana, Alimentos de origen vegetal, Cárnicos y derivados, y Comprensión y Producción de Textos científicos. Por equipos se asignará una época histórica de los temas contenidos en Gastronomía mexicana, y los alumnos elaborarán y expondrán un cartel y un ensayo; primero enlistarán los pescados y mariscos más usados en la época correspondiente, crearán una lista de recetas y técnicas de cocción más empleadas sobre pescados y mariscos, escogerán una receta o técnica y elaborarán un cartel el cual expondrán indicando su historia, y deberán incluir la referencia bibliográfica empleada. (Propuesta sujeta a cambios)</p>
<p><b>6.3. Calificación y acreditación</b></p> <p><b>Calificación Parcial</b> Evaluación escrita 40% Evaluación práctica 30% Prácticas de laboratorio 20% Tareas 10%</p> <p><b>Calificación Final</b> Calificación parcial 20% Evaluación ordinaria escrita 50% Trabajo final 20% Portafolio de evidencias 10%</p>	
<p><b>7. FUENTES DE INFORMACIÓN</b></p>	
<p><b>Bibliografía básica</b></p>	

<b>Autor (es)</b>	<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b>
C.J. Jackson	El gran libro del pescado	Santana	2011	<a href="https://www.gandhi.com.mx/el-libro-del-pescado">https://www.gandhi.com.mx/el-libro-del-pescado</a>
Jeavons, T.	Pescado y marisco	Parragon Books	2009	<a href="https://www.gandhi.com.mx/paddec-d-perfect-pescados-y-mariscos">https://www.gandhi.com.mx/paddec-d-perfect-pescados-y-mariscos</a>
<b>NOM. 242.SSA1-2009</b>	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba	SSA	2009	<a href="http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4295/salud2a/salud2a.htm">http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4295/salud2a/salud2a.htm</a>

***Bibliografía complementaria***

<b>Autor (es)</b>	<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b>
Aliza Green	Field Guide to SEAFOOD	Quirk Books	2007	<a href="https://www.gandhi.com.mx/catalog/product/view/id/8030557/">https://www.gandhi.com.mx/catalog/product/view/id/8030557/</a>
Jordi Induráin Pons	Gastronomique	Larousse	2007	<a href="https://www.gandhi.com.mx/larousse-gastronomique">https://www.gandhi.com.mx/larousse-gastronomique</a>
Werle, L., y Cox, J	Ingredientes	H. F. Ullmann	2014	<a href="https://www.gandhi.com.mx/ingredientes-1">https://www.gandhi.com.mx/ingredientes-1</a>
	Food and Agriculture Organization	FAO		<a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a>
	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca	SAGARPA		<a href="http://www.sagarpa.gob.mx">www.sagarpa.gob.mx</a>
	Atlas del Agua en México	CONAGUA		<a href="http://www.conagua.gob">www.conagua.gob</a>
Mendoza, E., Calvo, C	Bromatología, composición y propiedades de los alimentos	McGraw-Hill	2010	<a href="https://www.gandhi.com.mx/bromatologia-composicion-y-propiedades-de-los-alimentos">https://www.gandhi.com.mx/bromatologia-composicion-y-propiedades-de-los-alimentos</a>

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Mínimo nivel licenciatura en el área Gastronómica, Bioquímica, Biotecnología. Experiencia docente de al menos dos años. Conocimientos en procesamiento y química de los alimentos. Dominio del idioma inglés para lectura y comprensión de textos. Compromiso con la formación integral de los alumnos fomentando la vivencia de los valores en el aula para un aprendizaje significativo.