|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Logro de aprendizaje** | **Componente** | **Subcomponente** | **Tema** | **Asignaturas asociadas** | **Numero de reactivos** |
| Investigar la composición de las materias primas tradicionales o no tradicionales, como de los productos de valor agregado obtenidos de su procesamiento y/o transformación. | Analiza la composición fisicoquímica y nutricional de materias primas alimentarias tradicionales y no tradicionales, mediante el uso de fuentes bibliográficas, bases de datos y fichas técnicas. | Control de Calidad y Seguridad Alimentaria | Normativa Alimentaria | Trazabilidad y etiquetado alimentario | * Legislación Alimentaria | 4 |
| Inocuidad Alimentaria | Principales análisis físicos químicos de los alimentos y composición bromatológica de los alimentos | * Análisis de Alimentos I * Análisis de Alimentos II | 12 |
| Control de Calidad y Seguridad Alimentaria |
| Microbiología y toxicología alimentaria | Microorganismos de interés industria | * Microbiología de los Alimentos * Toxicología de Alimentos | 15 |
| Evaluación y control de riesgos toxicológicos en Alimentos |
| Identifica los principales cambios en la composición de las materias primas durante su procesamiento o transformación en productos de valor agregado, considerando factores tecnológicos y bioquímicos. | Tecnología de Alimentos | Bioquímica de los Alimentos | Alteraciones en los componentes orgánicos de los alimentos | * Bioquímica de los Alimentos * Análisis de Alimentos I * Análisis de Alimentos II | 8 |
| Conservación de Alimentos | Procesamientos de frutas y hortalizas | * Procesamiento de frutas y hortalizas * Procesamiento de lácteos * Procesamiento de cereales y oleaginosas * Procesamiento de cárnicos y bioacuáticos * Procesamiento de productos no tradicionales | 32 |
| Tratamientos térmicos de la leche |
| Industrialización de la leche y sus derivados |
| Conservación y procesamiento de la carne |
| Conservación y procesamiento de productos bioacuáticos |
| Tecnología de procesamiento de primera transformación de cereales |
| Tecnología de procesamiento de segunda transformación de cereales |
| Tecnología de procesamiento de primera transformación de oleaginosas |
| Tecnología de procesamiento de segunda transformación de oleaginosas |
| Procesamiento de alimentos no tradicionales |
| Desarrollo de productos | Creatividad e innovación en productos | * Desarrollo de nuevos productos | 13 |
| Proceso metodológico para el desarrollo de nuevos productos |
| Evaluación sensorial | Métodos de evaluación sensorial y su aplicación | * Análisis sensorial de alimentos | 8 |
| Métodos de análisis estadísticos para evaluación sensorial |
| Presenta informes técnicos sustentados sobre la caracterización de materias primas y productos procesados, integrando criterios científicos, normativos y de aplicabilidad industrial. |  |  |  |  |  |

… (Título académico) … (Nombres y apellidos)

Subdecano Facultad/Sede/Extensión de……… (nombre de la Facultad/Extensión) o Presidente Comisión Académica de……… (nombre de la Facultad/Extensión)