



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA  
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías  
Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

### **Elaboración Transformación de Productos Agropecuarios**

El conocer como se transforma los productos de origen agropecuario es una tarea que día a día se requiere en las casa de todos nosotros el identificar los pasos y las reacciones que se presentan en cada una de las fase del proceso de elaboración es parte importante para poder tener en los productos calidad e inocuidad en los productos finales.

El curso de transformación de Productos Agropecuarios, tiene la finalidad de que las comunidad universiatrio y las sociedad en general aprendan a tranformar y elaborar productsoa para su propio uso o emprendan un negocio,

#### **1.-Perfil deseable del asesor**

Universiatrio y sociedad en general que tengan actitud de aprender a elaborar productos agropecuarios con calidad.

#### **3.-Objetivos del curso**

- a.- Proporcionar al participante conocimientos teóricos para la transformación de alimentos agropecuarios.
- b.- Identificar los pasos que se generan en la transformación de los alimentos agropecuarios.

#### **4.-Impacto**

Desarrollo de conocimientos en la elaboración de productos agropecuarios para mejoramiento del programa de académico

#### **5.-Habilidades o conocimientos por adquirir**

- Conocer la composición de los alimentos
- Identificar el proceso para la transformación de los alimentos
- Elaboración de productos agropecuarios



**UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA**  
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

## **CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS**

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías  
Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

### **6.-Perfil del participante**

N/A

### **7.-Modalidad de horario**

20 hrs presenciales

Lugar: Centro Universitario de los Altos,  
Laboratorio de Tecnología de Alimentos

FECHA: 03 al 12 de Julio del 2023

HORARIO: 10:00 a 14:00

Cuota de recuperación: \$750.00 (Setecientos cincuenta pesos 00/ MN)



**8.-Programa del curso (Cartas descriptivas)**

FECHA	CONTENIDO	ACTIVIDADES	RECURSOS	PRACTICAS
03 y 04 /07/23	<p>LECHE</p> <p>a) Composición</p> <p>b) Reacciones de Bioquímicas y Fisicoquímicas</p> <p>c) Funcionalidad</p>	<p>Dinámica de integración de grupo</p> <p>Presentación del curso</p>	<p>Material de apoyo</p> <p>Material de la presentación</p> <p>Guía de las prácticas</p> <p>Materia Prima:</p> <p>- Cuajo</p>	<p>1.-Realizar productos derivados de la leche pasteurizada, como son :</p> <p>- Panela,</p> <p>- Chongos</p> <p>- Rompopé</p> <p>- cajeta</p>
<p>Asesores: Elizabeth Martín Jiménez Ofelia Iñiguez Gómez Erika Alvarado Loza</p>				
05 y 06 /07/23	<p>Cárnicos</p> <p>a) Estructuras</p> <p>b) Composición</p> <p>c) Funcionalidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación de la actividad</li> <li>▪ Lectura del tema</li> </ul>	<p>Material de apoyo</p> <p>Material de la presentación</p> <p>Guía de las prácticas</p> <p>Materia Prima:</p> <p>Tripa</p> <p>Condimentos</p>	<p>Elaborar</p> <p>- Chorizo,</p> <p>- Carne adobada</p> <p>- Jamón</p>
<p>Asesores: Claudia Karina Delgadillo Aguirre Ofelia Iñiguez Gómez Erika Alvarado Loza</p>				



07 y 10 /07/23	Frutas y Hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación de la actividad</li> <li>▪ Lectura del tema</li> </ul>	Material de apoyo Material de la presentación Guía de las prácticas Materia Prima: Pectina Conservador	1.- Utilizar materias primas de frutas de temporada para la elaboración de : - Mermeladas, - Escabecha, - Concentrado de frutas - Pure de tomate
Asesores: Elizabeth Martín Jiménez Claudia Karina Delgadillo Aguirre Cecilia de Loza García				
11 y 12 /07/23	Panificación a) Composición b) Funcionalidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación de la actividad</li> <li>▪ Lectura del tema</li> </ul>	Material de apoyo Material de la presentación Guía de las prácticas	Realizar productos de panificación como son: - Pastel de zanahoria - Chesse cake - Conchas - Roscas de Reyes
Asesores: Carmen Leticia Orozco López Cecilia De loza García Laura Gómez De la Torre				



**UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA**  
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

## **CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS**

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías  
Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

### **9.-Organizadores:**

Mtra. Carmen Leticia Orozco López

Mtro. Edgar Mariano Padilla Gutiérrez

Mtro. Jorge Eduardo Olmos Cornejo

Mtra Elizabeth Martín Jimenez

Mtra. Erika Alvarado Loza

Mtra Claudia Karina Delgadillo Aguirre

Lic. Cecilia Guadalupe De Loza García