



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS  
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA  
ACADEMIA DE ALIMENTOS



**BIOQUÍMICA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (T/P)  
CRONOGRAMA**

Semestre: Agosto-Diciembre 2013

**Grupo: 5IV1**

**Profesores:** M. en C. (c) Rogelio Almazán Rodríguez, Dr. Alán Javier Hernández Álvarez,  
M. en C. Alejandro Carreto Sosa.

**Profesor Coordinador de Grupo:** M. en C. (c) Rogelio Almazán Rodríguez.

**HORARIO: Lunes 20:00-21:30 h, Miércoles 16:30-20:30 h,  
Viernes 17:00- 18:30 h**

**TEMA I- LECHE Y LACTICINIOS**

**AGOSTO**

SEM	FECHA	h	T/P	TEMA
1	LUN 5	1.5	T	<b>PRESENTACIÓN DE PROFESORES, PROGRAMA, SISTEMA DE EVALUACIÓN, REGLAMENTO.</b>
	MIE 7	1.0	T/P	• <b>FORMACIÓN DE EQUIPOS PARA LABORATORIO Y SEMINARIOS.</b> CLASE TEÓRICA DE LECHE (3.0h)
		3	T	
	VIE 9	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (4.5 h)
2	LUN 12	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (6.0 h)
	MIE 14	2	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (8.0 h)
		2	P	
	VIE 16	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (9.5 h)
3	LUN 19	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (11.0 h)
	MIE 21	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 1: ANÁLISIS DE LECHE FLUIDA.</b>
	VIE 23	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (12.5 h)
4	LUN 26	1.5	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 1: ANÁLISIS DE LECHE FLUIDA.</b>
	MIE 28	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 2: CAMBIOS BIOQUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN DEL QUESO (1).</b>
	VIE 30	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (14.0 h)

<b>SEPTIEMBRE</b>				
5	LUN 2	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE LECHE (15.5 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DE LA PRÁCTICA 1: ANÁLISIS DE LECHE FLUIDA.</b>
	MIE 4	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 2: CAMBIOS BIOQUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN DEL QUESO (2).</b>
<b>TEMA II: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</b>				
SEM	FECHA	h	T/P	TEMA
5	VIE 6	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (1.5 h)
6	LUN 9	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (3.0 h)
	MIE 11	2.0	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 2: CAMBIOS BIOQUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN DEL QUESO.</b>
		2.0	P	• <b>SEMINARIO DE LECHE.</b>
	VIE 13	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (4.5 h)
7	LUN 16	1.5	T	SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES
	MIE 18	2.0	T/P	• <b>EXAMEN DE TEORÍA Y LABORATORIO DE LECHE.</b>
		2.0	P	• <b>PREPARACIÓN DE REACTIVOS PARA PRÁCTICA DE CARNE</b>
	VIE 20	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (6.0 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DE PRÁCTICA 2: CAMBIOS BIOQUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN DEL QUESO.</b>
8	LUN 23	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (7.5 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DEL SEMINARIO DE LECHE.</b>
	MIE 25	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 3. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS (1).</b>
	VIE 27	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (9.0 h)
9	LUN 30	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (10.5 h))
<b>OCTUBRE</b>				
9	MIE 2	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 3: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS (2).</b>
	VIE 4	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (12.0 h)
10	LUN 7	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (13.5 h)
	MIE 9	4	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 3: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS (3).</b>
	VIE 11	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE CARNE (15.0 h)
<b>TEMA III- PRODUCTOS PESQUEROS</b>				
11	LUN 14	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (1.5 h)
	MIE 16	2.0	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 3: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS.</b>

		2.0	P	• <b>SEMINARIO DE CARNE.</b>
11	VIE 18	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (3.0 h)
12	LUN 21	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (4.5 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DEL SEMINARIO DE CARNE.</b>
	MIE 23	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (6.0 h)
		2.5	P	• <b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 4: EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DEL PESCADO.</b> • <b>ENTREGA DEL INFORME DE LA PRÁCTICA 4: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS.</b>
VIE 25	1.5	T/P	• <b>EXAMEN DE TEORIA Y LABORATORIO DE CARNE.</b>	
13	LUN 28	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (7.5 h)
	MIE 30	1.0	T	CLASE TEÓRICA DE PESCADO (8.5 h)
		1.0	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 4: EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DEL PESCADO.</b>
	2.0	P	• <b>SEMINARIO DE PESCADO.</b>	
<b>NOVIEMBRE</b>				
13	VIE 1	1.5		<b>SUSPENSIÓN DE LABORES</b>
<b>TEMA IV- HUEVO Y OVOPRODUCTOS</b>				
14	LUN 4	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS (1.5 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DE LA PRÁCTICA 4: EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DEL PESCADO.</b>
	MIE 6	1.5	T/P	• <b>EXAMEN TEORIA Y LABORATORIO DE PESCADO</b>
		2.5	T	CLASE TEÓRICA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS (4.0 h)
VIE 8	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS (5.5 h) • <b>ENTREGA DEL INFORME DEL SEMINARIO DE PESCADO.</b>	
15	LUN 11	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS (7.0 h)
	MIE 13	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 5. EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DE HUEVO.</b>
	VIE 15	1.5	T	CLASE TEÓRICA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS (8.5 h)
16	LUN 18			<b>SUSPENSIÓN DE LABORES.</b>
	MIE 20	4.0	P	<b>PRÁCTICA DE LABORATORIO 6: PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA PROTEÍNAS DE OVOPRODUCTOS.</b>
	VIE 22	1.5	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 5: EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DE HUEVO.</b>
17	LUN 25	1.5	P	• <b>DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA 6: PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA PROTEÍNAS DE OVOPRODUCTOS.</b>

17	MIE 27	2.0	P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SEMINARIO DE HUEVO.</li> <li>• ENTREGA DEL INFORME DEL SEMINARIO DE HUEVO.</li> <li>• DEVOLUCION DE GAVETAS.</li> </ul>
		2.0	P	
	<u>VIE 29</u>	1.5	T/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>EXAMEN DE TEORIA DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS.</u></li> <li>• <u>FECHA LÍMITE PARA ENTREGA DE MATERIAL FALTANTE DE LABORATORIO.</u></li> </ul>
<b>DICIEMBRE</b>				
18	LUN 2	1.5	T/P	• ENTREGA DE LOS INFORMES DE LAS PRÁCTICAS 5 Y 6 DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS.
	MIE 4	4.0	T/P	• ENTREGA DE CALIFICACIONES DE EXÁMENES E INFORMES.
	JUE 5			• REVISIÓN DE PROMEDIOS DE CALIFICACIONES.
	VIE 6	1.5	T/P	<b>LÍMITE PARA REGISTRAR CALIFICACIONES ORDINARIAS EN EL SAES.</b>

### FECHAS DE EXAMENES, SEMINARIOS Y SUSPENSIÓN DE LABORES

FECHAS DE EXÁMENES				
SEM	FECHA	h	T/P	TEMA
7	<u>MIE 18 SEP</u>	1.5	T/P	• <u>EXAMEN DE TEORIA Y LABORATORIO DE LECHE.</u>
12	<u>VIE 25 OCT</u>	1.5	T/P	• <u>EXAMEN DE TEORIA Y LABORATORIO DE CARNE.</u>
14	<u>MIE 6 NOV</u>	1.5	T/P	• <u>EXAMEN DE TEORIA Y LABORATORIO DE PESCADO.</u>
17	<u>VIE 29 NOV</u>	1.5	T/P	• <u>EXAMEN DE TEORIA Y LABORATORIO DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS.</u>
FECHAS DE SEMINARIOS				
6	MIE 11 SEP	2.0	P	• SEMINARIO DE LECHE.
11	MIE 16 OCT	2.0	P	• SEMINARIO DE CARNE.
13	MIE 30 OCT	1.5	P	• SEMINARIO DE PESCADO.
17	VIE 29 NOV	2.0	P	• SEMINARIO DE HUEVO.
SUSPENSIÓN DE LABORES				
7	LUN 16 SEP	4.0	P	SUSPENSIÓN DE LABORES
16	LUN 18 NOV	4.0	P	SUSPENSIÓN DE LABORES
13	VIE 1 NOV	1.5		SUSPENSIÓN DE LABORES
<b><u>FECHA LÍMITE PARA LA ENTREGA DE MATERIAL FALTANTE DE LABORATORIO</u></b>				
18	VIE 29 NOV	1.5	P	<b>ÚLTIMO DÍA</b>

Responsable de la Edición: Dra. Patricia Arce Paredes (Presidente de Academia: Agosto 2011-Julio 2013).