

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y TEXTILES

CONTENIDO A ESTUDIAR PRIMERA VISITA

Nº	ASIGNATURA	TEXTO	CONTENIDO PRIMERA VISITA
1	Salud y Nutrición	Salud y Nutrición: Elementos básicos Mayra Muñoz Galeano y Onis Jessica Zepeda	I unidad: Introducción al estudio de la salud y la nutrición. Tema I Terminología básica para el estudio de la nutrición y la salud. Tema 2 Factores que inciden en el estado Nutricional 2.1 Seguridad alimentaria y nutricional
2	Matemática		Números: Naturales, Enteros, Racionales
3	Biología General	Audesirk. Biología Tomo I y II	Cap.I Introducción a la vida. Cap.II Moléculas orgánicas e inorgánicas. Cap. III. Moléculas Biológicas, Cap.IV Estructura y función celular.
4	Química General	William S. Seese, William Daub.	Cáp. I Introducción al estudio de la Química cáp. II Sistema de Medidas, cáp. III Materia y Energía.
5	Química Orgánica	Bailey & Bailey. 1998. Química Orgánica Conceptos y Apliaciones. 5ta. Edición. Pearson	Cáp.1, Cap 2 Alcanos (estructura y nomenclatura) Cap. 3 Alquenos y Alquinos. Cap. 5 (reacciones de alquenos y alquinos).
6	Bioquímica	Wilbraham-Matta	Capitulo de acuerdo a la guía académica. Capítulos, Carbohidratos, y Lípidos.
7	Dibujo Aplicado	Dibujo Aplicado	1.- Unidad: Importancia del dibujo y diseño, 2.- Unidad: Elementos y componentes del diseño.3.- Unidad: Características y efectos físicos y psicológicos de los componentes del diseño
8	antropología de la familia	Compilación-lectura	Naturaleza alcance de la Antropología. Introducción a la antropología, Objeto de estudio, Ramas de la antropología, relación con otras ciencias
9	Salud de la Familia	Educación para la salud	Agente, huésped, medio ambiente, Enfermedades más comunes en Honduras, enfermedades de notificación obligatoria. Situación de la salud en Honduras.
10	Orientación Familiar y Social	Orientación Familiar	Orientación en la vida familiar y tendencias. La evolución de la estructura familiar. Situación de la familia Hondureña; El estado y sus roles.
11	Química de Alimentos	Salvador Baudi Dergal. Química de los Alimentos	I Unidad: El agua II Unidad: Enzimas

12	Crecimiento, Desarrollo Y Cuidado del niño I	Diane E. Papalia. Desarrollo Humano. Novena edición	Cáp. I El estudio del Desarrollo Humano Cáp. II: Teoría e Investigación
13	Crecimiento, Desarrollo y cuidado del niño II	Diane E. Papalia. Desarrollo Humano. Novena edición	Cáp. 9-10 niñez intermedia Cáp.11: Adolescencia. Primer Trabajo: Ficha de evaluación de proceso (Educación Preescolar)
14	Textiles	Textiles	Cáp. I: Fibras textiles; hilos construcciones y tejidos, acabados
15	Nutrición	Nutrición, Janice L Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan	Capítulo 1. El papel de Nutrición en nuestra salud. (Pág 4 a 18.). Capítulo. 3. El cuerpo Humano: ¿Somos realmente lo que comemos? (pág 86 a 110 hasta resumen). Capítulo.4. Hidratos de Carbono: una Fuente abundante de energía y nutrientes. (pág 128 a 161 hasta resumen)
16	Corte y Confección I	Corte y Confección I	I Unidad: Introducción Corte y Confección II Unidad: Acabados de alta costura III Medidas Anatómicas, IV Trazado básico de Falda.
17	Vivienda Familiar	Arquitectura de los grupos étnicos de Honduras Iris Milady salinas	Generalidades. Arquitectura vernácula.
18	Abastecimiento de Alimentos I	Texto: Abastecimiento de Alimentos I	Cáp. I Huerto y abonera Cáp. II tierra y siembra
19	Corte y Confección II	Corte y Confección II	1.- Técnicas de la demostración 2.- transformación de patrones y Patrón básico de pantalón femenino
20	Preparación de Alimentos I	Preparación de Alimentos I	I unidad: generalidades; laboratorio: pesos y medidas y planificación de laboratorios.
21	Organización y Administración del Hogar	Organización y Administración del Hogar	Conceptos y funciones de la administración valores, metas valores, los estándares de la familia hondureña
22	Manualidades	Guia Academica.	Historia de las manualidades. Clasificación de las Manualidades, Recursos Utilizados en las Manualidades II Plan de Proyecto Elaboración de proyecto Manual
23	Seminario de Pequeñas Empresas	Servulo Anzol 2° Edicion,	I unidad: Empresas definición, clasificación y generalidades, Lineamientos Básicos para formación de microempresas
24	Tecnología de Alimentos	Manual de industrias alimentarias	Limpieza y desinfección de equipo e instalaciones en las industrias alimentarias, Microbiología de los alimentos, Los aditivos en los alimentos.
25	Conservación de Alimentos	Conservación de alimentos fotocopia	I unidad: componentes de los alimentos II unidad microorganismos en los alimentos, factores de descomposición planificación y control

26	Didáctica Especial	Sandra Rodríguez. Didáctica Especial. La planificación y los modelos pedagógicos.	La planificación desde un modelo pedagógico. A.-Objeto de estudio de la didáctica especial. B*Componentes del modelo pedagógico C*La planificación y el proyecto educativo de centro.D*Diagnostico, FODA E*Planificación según el tiempo F*Planificación según modelos pedagógicos.
27	Historia de la Moda	Historia de la Moda	I. unidad: origen del vestido. II unidad: historia del traje de los siglos X hasta el siglo XVII. Descripción de los trajes de los pueblos Egipcios, Griegos, Romanos Asirios, Persas y Hebreos
28	Diseño de Modas	Diseño de Modas	I unidad: diseño, belleza y arte. figura humana, imagen de la moda.
29	Corte y Confección de Ropa de Hombre	Guía Académica.	I Unidad: Historia del traje de hombre. Figura del cuerpo del hombre. Toma de medidas, trazado de patrones de camisa, pantalón, bata de baño.
30	Corte y Confección III	Métodos utilizados en Corte y Confección: Inglés, Singer, Japonés, Verona.	Métodos de Trazado de patrones
31	Corte y Confección Prendas del Hogar	Guía Académica.	I Unidad: técnica demostrativa, planes de proyecto, Patrones y tabla de medidas, para prendas del hogar, acabados de alta costura.
32	Corte y Confección Ropa de Fantasía	Guía Académica.	I Unidad: Definición, tejidos de fantasía: queseden, texturados, vaporosos y brillantes. La ropa de fantasía y sus características: Acabados de ropa de fantasía. Plan de proyectos.
33	Corte y Confección de Ropa Infantil	Guía Académica.	Historia de la Moda Infantil. Diseño y estilos de vestir infantiles Tallas infantiles y toma de medidas, trazado de patrón básico
34	Preparación de Alimentos II	Guía Académica.	Generalidades: Termología Básica Hondureña, Alimentos típicos de diferentes regiones del país
35	Educación al Consumidor	Educación al consumidor	I: Unidad: Generalidades de Educación al consumidor, Metas, Función, Propósitos y Barreras El consumidor en nuestro sistema económico.
36	Seminario Tercera Edad	Diane E. Papalia. Desarrollo Humano. Novena edición	Cap. Perspectivas del desarrollo humano sinopsis histórica sobre envejecimiento. Desarrollo Humano. a. concepto, b.Historia, c.Aspectos del desarrollo físico, intelectual y social. d.Periodos de la vida. e. Periodos críticos. Métodos de Investigación: a.Experimentales b.No experimentales Tipos de estudio: a.Transversales, b.Longitudinales.
37	Abastecimiento de Alimentos II	Abastecimiento de Alimentos II	I: Unidad: Producción Avícola Práctica

38	Dietética I	Nutrición, Janice L Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan	I Unidad: Generalidades. Cáp.3. El embarazo Cáp.4: La Lactancia
39	Dietética II	Nutrición, Janice L Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan	La dieta del hondureño, alimentación del adulto. -Introducción general -Método a utilizar para la valoración nutricional (Recordatorio de 24 horas) -Manejo de la Tabla de valor nutritivo de los alimentos. -Pesos y medidas. - Planificación de laboratorio para la segunda visita.
40	Preparación de Alimentos III	Guía Académica.	I UNIDAD. Introducción general, Terminología Básica; Preparación de Bocadillos, Lineamientos generales

