



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

ALIMENTOS Y REACTIVIDAD

OBJETIVO: Proporcionar el conocimiento necesario sobre los componentes químicos en un alimento y su reactividad, además de conocer el impacto en la calidad del alimento.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Introducción a los alimentos
2. Grupos de alimentos
3. Macrocomponentes
4. Proteínas: Características, propiedades y reactividad
5. Carbohidratos: Características, propiedades y reactividad
6. Lípidos: Características, propiedades y reactividad

El Instituto de Química ofrece la posibilidad de ajustar algún tema, duración, número de sesiones, fecha, lugar y/o número de asistentes de acuerdo a las necesidades específicas de cada cliente.

PARA MAYORES INFORMES COMUNICARSE A:

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN

Teléfonos: +52 (55) 56 23 33 08

+52 (55) 56 23 33 09

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx