



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

OBJETIVO: Proporcionar el conocimiento físico, químico y microbiológico de la leche, además de la aplicación de la tecnología en la obtención de los derivados lácteos.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Panorama de la industria láctea
2. Composición y propiedades de la leche
3. Importancia nutrimental de la leche y derivados lácteos
4. Procesamiento y control de la leche
5. Tipos de leche
6. Producto obtenidos a partir de la leche
7. Conservación de carne y derivados cárnicos
8. Nuevas tendencias de la industria láctea

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