



Universidad Nacional  
Autónoma de México



INSTITUTO DE  
QUÍMICA

## **PRODUCTOS FRESCOS Y DERIVADOS VEGETALES**

**OBJETIVO:** Proporcionar los conocimientos fundamentales relacionados con los productos frescos y su procesamiento.

**DURACIÓN:** 20 h

### **TEMAS GENERALES**

1. Introducción de frutas y hortalizas
2. Composición química
3. Maduración y transpiración
4. Importancia nutrimental
5. Almacenamiento
6. Procesamiento de frutas y hortalizas
7. Tendencias en la industria de frutas y hortalizas

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