



CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS

OBJETIVO: Proporcionar el conocimiento físico, químico y microbiológico de la carne, así como la aplicación de la tecnología en la obtención de los derivados cárnicos.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Panorama de la industria cárnica
2. Importancia nutrimental de la carne y derivados cárnicos
3. Transformación de la carne
4. Funcionalidad de ingredientes empelados en la elaboración de productos cárnicos
5. Procesamiento de productos cárnicos
6. Conservación de carne y derivados cárnicos
7. Nuevas tendencias tecnológicas en la industria cárnica

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