



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

HUEVO Y OVOPRODUCTOS

OBJETIVO: Proporcionar el conocimiento físico, químico y microbiológico de la huevo y sus ovoproductos.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Importancia de huevo y ovoproductos
2. Composición química
3. Aspectos nutrimentales del huevo
4. Almacenamiento y conservación
5. Usos

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