



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

OBJETIVO: Conocer los procesos de elaboración, conservación, transformación y comercialización de los alimentos y sus derivados.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Introducción a la ciencia y tecnología de los alimentos
2. Alimentos y grupos de alimentos
3. Biotecnología alimentaria
4. Tecnología de la leche y los derivados lácteos
5. Tecnología de la carne y los derivados cárnicos
6. Tecnología del pescado y sus derivados
7. Tecnología del huevo y sus derivados
8. Tecnología de los cereales y sus derivados
9. Tecnología de las leguminosas y sus derivados
10. Tecnología de las hortalizas, verduras y frutas
11. Nuevas tendencias en los alimentos (alimentos funcionales, transgénicos, alimentos orgánicos, entre otros)

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

