



<b>POSTGRADO</b>	<b>CAMPUS</b>
<b>INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE</b>	<b>CÓRDOBA</b>
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 604	ANÁLISIS Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	VERANO
PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA	
DRA. ALEIDA HERNÁNDEZ CÁZARES	X03699			

#### OBJETIVO GENERAL

Analizar y describir las principales propiedades de los alimentos, así como su efecto en los procesos de elaboración.

Conocer cómo las propiedades de los alimentos influyen en las operaciones de procesado y cómo influyen estos valores en sus características típicas.

Estudiar las fórmulas de predicción de las propiedades físicas así como los procedimientos de medida más habituales, mostrando los equipos en que se llevan a cabo y la forma de interpretar los resultados facilitados por estos equipos.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Propiedades físicas
3. Propiedades químicas
4. Propiedades de transferencia de masa
5. Aplicaciones tecnológicas de los alimentos