



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

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 605	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	PRIMAVERA

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DRA. ALEIDA SELENE HERNANDEZ CÁZARES	X03665	DR. CARLOS NARCISO GAYTAN	X03589

OBJETIVO GENERAL

Conocer los componentes químicos de los alimentos y el papel que juegan en las propiedades de estos durante su conservación y transformación.

Comprender las transformaciones de los componentes de los alimentos durante su conservación y transformación y los mecanismos para controlarlas.

CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción a la bioquímica de los alimentos
2. Carbohidratos
3. Proteínas
4. Enzimas en los alimentos
5. Lípidos
6. Vitaminas, minerales y pigmentos