



<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 622	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CEREALES	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	OTOÑO

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DR. JOSÉ ANDRÉS HERRERA CORREDOR	X03070		

#### OBJETIVO GENERAL

El estudiante revisará y analizará las bases científicas y las diferentes tecnológicas para el procesamiento de cereales así como los productos y subproductos derivados de estos.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Estructura de los cereales
3. Almidón
4. Proteínas de los cereales
5. Constituyentes menores
6. Reología de las masas y batidos
7. Transición cristalina y su rol en cereales
8. Almacenamiento de cereales
9. Molienda seca
10. Molienda húmeda para maíz, trigo y arroz
11. Nixtamalización
12. Producción de maltas
13. Productos fermentados con levaduras
14. Pasta y tallarines
15. Cereales para desayunos
16. Botanas