



<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 625	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	OTOÑO

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DR. CARLOS NARCISO GAYTÁN	X03589	DRA. ALEIDA SELENE HERNÁNDEZ CÁZARES	X03665

#### OBJETIVO GENERAL

Capacitar al alumno en conocimientos básicos y aplicados en ciencia de la carne, así como en normatividad y principios tecnológicos de procesamiento, calidad, inocuidad y comercialización de la carne y productos cárnicos.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Situación actual y perspectivas de la industria cárnica
3. Estructura y composición del musculo
4. Características de las fibras musculares
5. Transformación del musculo en carne
6. Propiedades de la carne
7. Procesamiento de la carne
8. Ingredientes no cárnicos
9. Preservación de la carne
10. Microbiología de la carne
11. Empaque y embalaje