



Desde 4º AÑO en adelante

Martes de 14:30 a 17:30 y viernes de 14:30 a 16:30

Horas: 60 h- 6 créditos

Inicio: 12 de agosto de 2019 (segundo semestre)

¿Sabés qué importante número de ingenieros químicos trabajan en la industria alimentaria?..

- Muchos!!!!

Por ello es importante: Conocer que los alimentos son una materia compleja desde el punto de vista químico, físico y biológico. Por ello, su tecnología se configura como una ciencia multidisciplinaria que recurre a la química, la bioquímica, la física, la ingeniería de procesos y la gestión industrial.

Los científicos y técnicos de este campo son responsables de que los alimentos sean sanos, nutritivos y tengan la calidad exigida por el consumidor.

Las aplicaciones de los diferentes procesos alteran y transforman su composición, permiten su

conservación y el desarrollo de nuevos y mejores productos alimentarios. Junto a los cambios tecnológicos, existen nuevos retos crecientes en seguridad y en calidad.

[Programa de la materia Bioquímica de los Alimentos](#)

Contenidos mínimos:

- Componentes mayoritarios de los alimentos
- Agua
- Enzimas y procesos enzimáticos
- Productos cárnicos
- Grasas y aceites
- Alimentos vegetales: cereales, frutas y hortalizas
- Alimentos de origen animal: huevos y productos lácteos
- Microbiología general
- Microbiología de los alimentos