

*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*

- Atributos sensoriales y la forma en que se perciben.
- Evaluación instrumental de algunos atributos sensoriales.
- Evaluadores sensoriales y las condiciones de ensayo.
- Medición de umbrales. Ensayos Intensidad - Tiempo.
- Pruebas afectivas, discriminativas y descriptivas.
- Aceptabilidad sensorial de alimentos.
- Ensayos de vida útil. Métodos de estadística multivariada.

#### *CURSO DE BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS*

##### *Objetivo:*

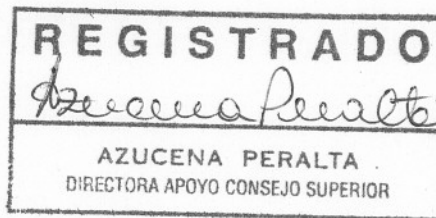
Conocer los procesos bioquímicos de los productos alimentarios, especialmente los fenómenos responsables de la pérdida de calidad de los productos y las principales propiedades funcionales.

##### *Contenidos mínimos:*

- Propiedades tecnofuncionales de los constituyentes alimentarios.
- Propiedades de hidratación e interfaciales.
- Solubilidad.
- Bases bioquímicas y técnicas de la texturización.
- Hidrolizados.
- Propiedades funcionales de las materias proteicas.
- Proteínas con actividades biológicas.
- Poder aromático y colorante de las ovo proteínas.
- Espesamiento y gelificación.
- Cristalización de los lípidos.
- Pigmentos naturales.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



- Modificadores y potenciadores de aromas y sabores.
- Principales sistemas bioquímicos alimentarios, comportamiento durante los tratamientos.

#### *CURSO DE USO TECNOLÓGICO DE ENZIMAS EN ALIMENTOS*

##### *Objetivo:*

Brindar conocimientos sobre aplicaciones tecnológicas de enzimas acerca de la producción de alimentos.

##### *Contenidos mínimos:*

Distribución de enzimas a escala subcelular y en productos alimenticios seleccionados.

Formas comerciales de las preparaciones enzimáticas.

Generalidades sobre las aplicaciones y riesgos eventuales de empleo.

Fermentación enzimática, reactores enzimáticos discontinuos y continuos.

Enzimas inmovilizadas en el tratamiento y análisis de alimentos.

Modificación de los alimentos por enzimas endógenas.

#### *CURSO DE COMPETITIVIDAD*

##### *Objetivo:*

Conocer el marco actual de los negocios, las estrategias y la toma de decisiones en el sector agroalimentario.

##### *Contenidos mínimos:*

- Commodities, especialidades.
- Cadena agroalimentaria.
- Análisis de los diferentes sectores intervinientes.
- Estrategias competitivas genéricas.