



“2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata”

CATALOGO DE CURSOS 2019 – INGENIERÍA BIOQUÍMICA



No	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	OBJETIVO	NIVEL	TEMARIO	REQUISITOS PREVIOS	DURACIÓN	COSTOS	CUPO	HORARIO	CATEDRÁTICO	FECHA	PRIORIDAD
1	Procesamiento de Frutas y hortalizas	Métodos de preparación y conservación de mermeladas, almibares, Jaleas y frutas cristalizadas	Conocimientos de normas de estandarización y elaboración de mermeladas, almibares, Jaleas y frutas cristalizadas	Básico	Que es estandarización, Esterilización de frascos y Elaboración de Mermelada, almibares y Jaleas. Así como elaboración De Frutas Cristalizadas	Bata y cofia. Materia prima, frascos, bata, cofia, artículos de limpieza Ingredientes, recipientes y trapos para limpiar.	32 horas	\$3,000.00	Limitado a 15 personas	Matutino	Ing. Gema Minutti Robles	1 al 26 de Julio	1
2	Procesamiento de Productos Cárnicos	Elaboración y conservación de productos cárnicos procesados como queso de puerco, salchicha, longaniza y jamón cocido.	Que los asistentes obtengan los conocimientos necesarios para poder elaborar productos cárnicos.	Básico	Elaboración de longaniza, queso de puerco, salchicha tipo frankfurt y jamón cocido	Bata y cofia. Ingredientes, materia prima, recipientes y trapos para limpiar	32 horas	\$3,500.00	Limitado a 15 personas	Matutino	Ing. Gema Minutti Robles	1 al 26 de Julio	1
3	Procesamiento de Lácteos	Elaboración y conservación de productos lácteos como yogurt, queso panela y cajeta.	El asistente adquirirá conocimientos suficientes para poder transformar la leche a través de la elaboración de quesos panela, yogurt y cajeta.	Básico	Elaboración de queso panela Elaboración de cultivo madre de yogurt, elaboración de yogurt a partir del cultivo madre, elaboración de yogurt saborizado. Elaboración de cajeta	Bata y cofia. Ingredientes, materia prima, recipientes y trapos para limpiar	32 horas	\$2,500.00	Limitado a 15 personas	Matutino	Ing. Gema Minutti Robles	1 al 26 de Julio	1
4	Curso de tratamiento térmico	En éste curso se estudiarán conceptos fundamentales de los procesos térmicos de conservación de alimentos, aplicando las bases teóricas de este tipo de procesos a metodologías de simulación.	Que el participante entienda y aprenda la metodología para el análisis y diseño de los procesos de tratamiento térmico de la industria de alimentos. De igual manera, se busca que el participante evalúe el efecto de las variables del proceso sobre la efectividad del mismo y la calidad de los productos finales.	Intermedio	1. La industria y la investigación en alimentos: presente y futuro, 2. Principios de Procesamiento Térmico, 3. Auditorias en autoclaves, 4. Procesamiento aséptico, 5. Desviaciones del proceso	Lap Top, Bata, cofia	8 horas.	\$1,200.00	Limitado a 10 personas	Matutino	Ing. Ma. Candelaria Poblano Gallo	1 al 26 de Julio	2

