



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

**Unidad Académica de Nutrición
Licenciatura en Nutrición**



NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	QUÍMICA DE ALIMENTOS EN NUTRICIÓN
CLAVE:	3124
SERIACIÓN:	NO TIENE
SEMESTRE:	CUARTO

HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS
4	2	4	6	10

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de analizar los aspectos físicos, químicos, organolépticos y nutritivos de los alimentos, así como los cambios que se presentan al transformarlos.

PROGRAMA

- I. AGUA**
- II. HIDRATOS DE CARBONO**
- III. PROTEÍNAS**
- IV. ENZIMAS**
- V. LÍPIDOS**
- VI. VITAMINAS Y MINERALES**
- VII. COLOR**
- VIII. AROMA Y SABOR**
- IX. ADITIVOS**
- X. LECHE**
- XI. HUEVO**

- XII. CARNE**
- XIII. PESCADOS Y MARISCOS**
- XIV. FRUTAS Y VERDURAS**
- XV. CEREALES Y LEGUMINOSAS**
- XVI. GRASAS Y ACEITES**