



Universidad Nacional  
Autónoma de México



INSTITUTO DE  
QUÍMICA

## **CEREALES, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS**

**OBJETIVO:** Proporcionar los conocimientos fundamentales relacionados con los cereales y su industrialización.

**DURACIÓN:** 20 h

### **TEMAS GENERALES**

1. Introducción a los cereales y leguminosas
2. Importancia nutrimental de los cereales y leguminosas
3. Estructura y propiedades de los cereales y leguminosas
4. Procesamiento de cereales y leguminosas
5. Otros granos de importancia tecnológica y nutrimental

El Instituto de Química ofrece la posibilidad de ajustar algún tema, duración, número de sesiones, fecha, lugar y/o número de asistentes de acuerdo a las necesidades específicas de cada cliente.

PARA MAYORES INFORMES COMUNICARSE A:

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN

Teléfonos: +52 (55) 56 23 33 08

+52 (55) 56 23 33 09

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx