## • Curso de uso tecnológico de enzimas en alimentos(ST 1285)

## **Detalle STAN**

Curso de posgrado destinado principalmente a ser dictado en Carreras tales como Maestrías de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Su objetivo es brindar conocimientos sobre aplicaciones tecnológicas de enzimas en la producción de alimentos y sobre la modificación enzimática de los mismos.

## Metodología

El curso tiene carácter teórico incluyendo discusión de trabajos científicos o tecnológicos acordes con la temática del mismo y que permitan: -Conocer el origen y naturaleza química de las enzimas. -Identificar las posibles técnicas de extracción, purificación y modificación de enzimas. -Comprender el mecanismo de acción de las enzimas en el contexto de la producción y análisis de alimentos. -Brindar conocimientos sobre aplicaciones tecnológicas de enzimas desde la perspectiva de la producción de alimentos.

Disciplina Primaria

Química

Disciplina Desagregada

QUIMICA-TECNOLOGICA O INDUSTRIAL

Campo de Aplicación

Alimentos, bebidas y tabaco

## **Actividad Industrial**

Elaboración de bebidas gaseosas, excepto soda | Elaboración de productos alimenticios n.c.p. (Incluye la elaboración de polvos para preparar postres y gelatinas, levadura, productos para copetín, sopas y concentrados, sal de mesa, mayonesa, mostaza, etc.)

Palabras Clave

Enzimas Alimentos