

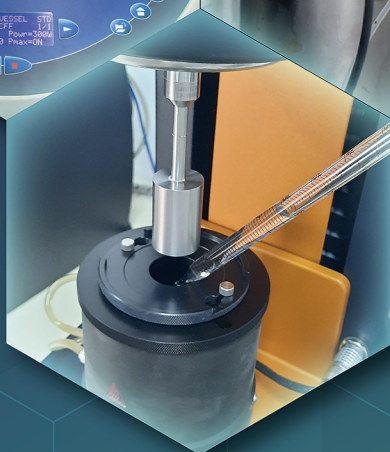
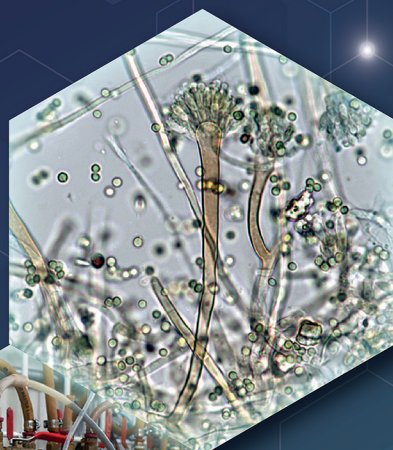
LÍNEAS DE GENERACIÓN Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO



BIOPROCESOS AGROALIMENTARIOS

Tiene carácter multidisciplinario y enfrenta problemas que se encuentran en la frontera de la Biotecnología y la Ingeniería Química Clásica.

Los temas de estudio incluyen, entre otros, producción de biomoléculas a partir de residuos de la actividad agrícola y agroindustrial, producción de biocombustibles, desarrollo de biomateriales, modelado de bioprocesos, aislamiento, purificación y caracterización de metabolitos a partir de fuentes vegetales de interés agroalimentario.



Maestría en
Ciencia y Tecnología
Agroalimentaria



DCA
Doctorado en Ciencias Agroalimentarias



LÍNEAS DE GENERACIÓN Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO



ALIMENTOS FUNCIONALES E INNOVADORES



La línea innova productos y procesos a través del estudio de las propiedades fisicoquímicas, microestructurales, reológicas y termodinámicas de biopolímeros e ingredientes extraídos de fuentes naturales, con objeto de determinar su potencial como formadores alimentos funcionales, los cuales proporcionan beneficios en una o más funciones del organismo.



Además, la línea desarrolla y caracteriza alimentos funcionales obtenidos por diferentes procedimientos, tales como el reemplazo parcial o total de alguno de sus componentes por ingredientes más saludables y la incorporación de ingredientes nutracéuticos a su formulación.



Maestría en
Ciencia y Tecnología
Agroalimentaria



DCA
Doctorado en Ciencias Agroalimentarias





ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADOS

Línea relacionada con alimentos de origen vegetal y animal, con énfasis en los alimentos y bebidas tradicionales mexicanas, bajo la visión de cadena de los sistemas agroindustriales; incluyendo el estudio del comportamiento de consumidores en la selección de alimentos y bebidas.



Maestría en
Ciencia y Tecnología
Agroalimentaria



DCA
Doctorado en Ciencias Agroalimentarias

