

Temario del examen teórico de admisión

I. Bioquímica y química de alimentos	II. Fisicoquímica y propiedades de sistemas alimentarios	III. Microbiología, inocuidad y biotecnología	IV. Procesamiento, conservación y tecnología de alimentos	V. Métodos analíticos e instrumentales	VI. Metodología de la investigación, diseño experimental y análisis de datos	VII. Sistemas agroalimentarios y cadenas de valor
a. Proteínas b. Carbohidratos c. Lípidos d. Enzimas e. Vitaminas f. Compuestos antioxidantes g. Reacciones químicas y bioquímicas en alimentos	a. Actividad de agua b. pH c. Propiedades superficiales d. Dispersiones e. Reología f. Fundamentos de transferencia de masa y energía	a. Microorganismos industriales en alimentos b. Reacciones en el deterioro microbiológico de alimentos c. Microorganismos patógenos en alimentos d. Procesos de fermentación e. Control microbiológico f. Fundamentos de biotecnología agroalimentaria	a. Operaciones de Transformación y Conservación b. Tratamientos térmicos c. Refrigeración y congelación d. Secado e. Empaque f. Fisiología y tecnología postcosecha de frutas y hortalizas	a. Principios de cromatografía b. Métodos espectroscópicos c. Calibración de equipos d. Precisión e. Exactitud e interpretación de resultados	a. Prueba de hipótesis y tipo de variables b. Diseños experimentales, c. Análisis estadístico e interpretación d. Ciencia de datos e. Diseño de la investigación científica f. Comunicación y difusión de resultados	a. Conceptos básicos de sistemas agroalimentarios, cadena y red de valor b. Modelación y optimización de sistemas agroalimentarios c. Economía circular y sistemas agroalimentarios