

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: QUÍMICA DE ALIMENTOS			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-2113	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE III
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Definición de carbohidratos, lípidos, proteínas y enzimas. Características generales de estos grupos.			
OBJETIVO GENERAL			
Analizar los alimentos a fin de identificar las principales sustancias constituyentes de los alimentos y describir sus propiedades, interrelaciones y cambios que sufren durante el almacenamiento y procesamiento de las mismas.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
UNIDADES: I. CARBOHIDRATOS II. LIPIDOS III. PROTEINAS Y AMINOACIDOS IV. ENZIMAS V. VITAMINAS VI. OTROS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Badui, S. 1997. Química de los Alimentos. 3ra. ed. Editorial Alhambra, S.A. México • Belitz, H. D. y Grosch, W. 1997. Química de Alimentos. 2da. ed. Editorial. Acribia, S.A. Zaragoza • Coultate, T.P. 1998. Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. 2da. ed. Edit. Acribia. Zaragoza. • Fennema, O. R. 2000. Química de los Alimentos. 2da. ed. Edit. Acribia. Zaragoza. • Wong, D. W. 1995. Química de los Alimentos. Mecanismos y Teorías. Edit. Acribia. Zaragoza. 			