

Tecnología de los Alimentos UCC

No especificado (2020) *Tecnología de los Alimentos UCC*. [Video]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

URL Oficial: <https://www.youtube.com/watch?v=-nu1sR38xlk>

Resumen

La tecnología de los alimentos es la aplicación de los conocimientos científicos para el diseño de las tecnologías de procesado y el desarrollo de nuevos productos alimentarios, implementando sistemas que garantizan la calidad y la seguridad alimentaria. Conocé cómo es estudiarla en la Católica.

Tipo de documento: Video

Palabras clave: Carreras de grado. Estudiantes. Tecnología de los alimentos. Ciencias químicas.

Temas: [Q Ciencia > OD Química](#)
[T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas](#)
[Universidad Católica de Córdoba > Secretaría de Coordinación y Comunicación Institucional](#)