

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA	HIGIENE Y TECNOLOGIA DE LA LECHE	
CODIGO DE MATERIA	SA 109	
DEPARTAMENTO	SALUD PUBLICA	
CODIGO DE DEPARTAMENTO	SP	
CENTRO UNIVERSITARIO	C.U.C.B.A.	
CARGA HORARIA	TEORIA	63 Hs.
	PRACTICA	42 Hrs.
	TOTAL	105 Hrs.
CREDITOS	11	
TIPO DE CURSO	Basica particular selectiva	
NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL	Licenciatura	
FECHA DE MODIFICACION	21 / Febrero / 2002	
ACADEMIA DE :	HIGIENE Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	
PARTICIPANTES :	M.V.Z. SILVIA RUVALCABA BARRERA M.V.Z. LAURA IMELDA OROZCO SANCHEZ	
PREREQUISITO	SA 102	

OBJETIVO GENERAL

Conocer y aplicar los procesos tecnológicos en la industria de la leche y sus derivados, siguiendo las pautas establecidas por la normatividad oficial.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Conocer los procesos higiénicos y tecnológicos en la producción de leche fluida y deshidratada
2. Estudiar las propiedades de los productos lácteos fermentados y su proceso de elaboración
3. Analizar las características de la quesería así como su tecnología básica.
4. Conocer diferentes productos y subproductos de la leche.
5. Estudiar algunos aditivos empleados en la industria de la leche.
6. Conocer la normatividad relacionada con la higiene y tecnología de la leche.

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

I. MATERIA PRIMA (5 Hs.)

- 1.1 Leche
- 1.2 Aditivos

II. HIGIENE EN EQUIPO E INSTALACIONES (5 Hs.)

- 2.1 Material idoneo
- 2.2 Productos higienizantes
- 2.3 Sistemas de lavado

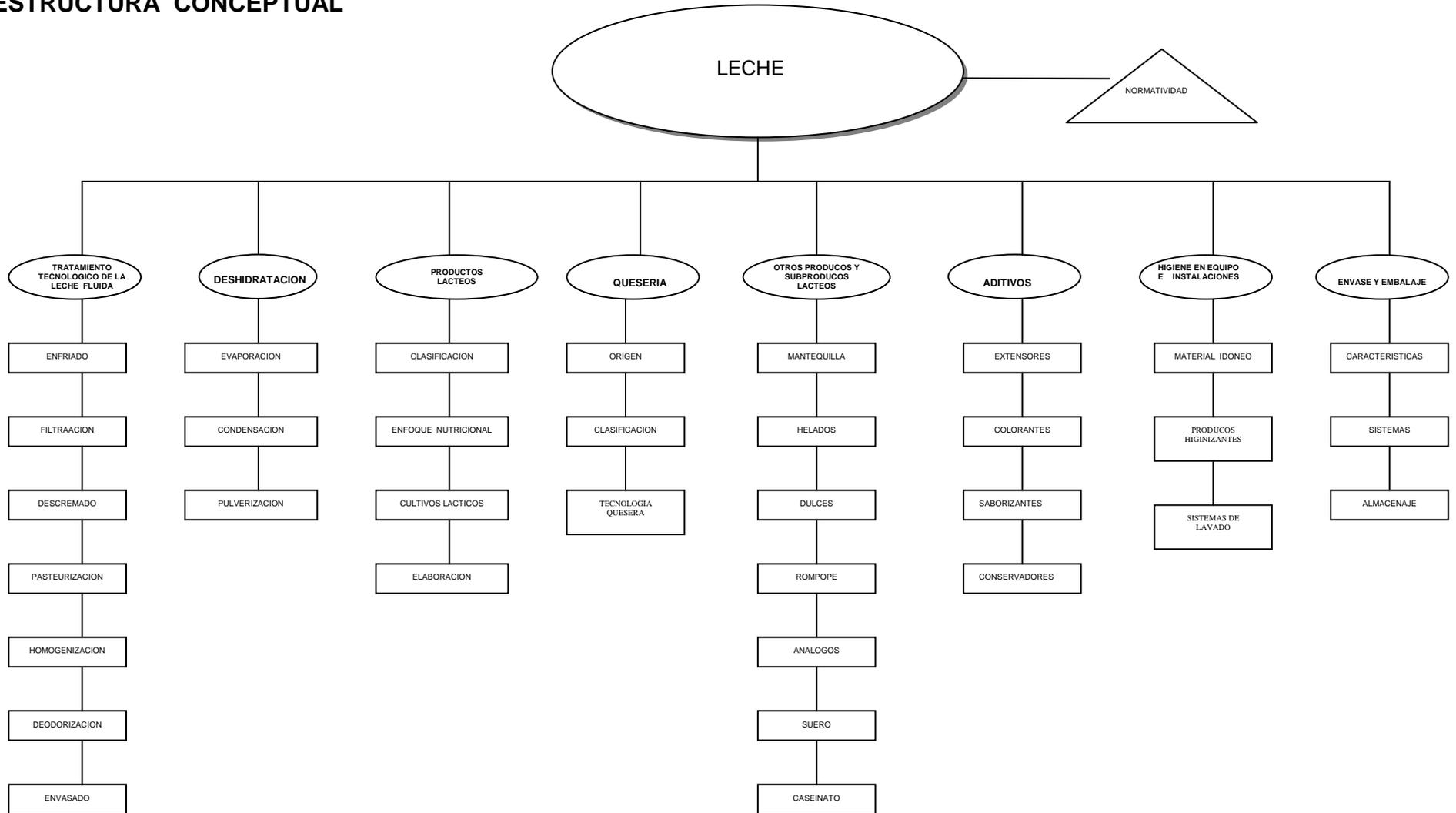
III. ENVASE Y EMBALAJE (5 Hs.)

- 3.1 Características
- 3.2 Sistemas
- 3.3 Almacenaje

IV TRATAMIENTO INDUSTRIAL DE LA LECHE FLUIDA (10 Hs)

- 4.1 Enfriado
- 4.2 Filtración
- 4.3 Estandarización
- 4.4 Pasteurización
- 4.5 Homogeneización
- 4.6 Deodorización
- 4.7 Envasado
- 4.8 Sustento legal

ESTRUCTURA CONCEPTUAL



BIBLIOGRAFIA BASICA

AUTOR	LIBRO, TEMA	EDITORIAL
AMIOT, J. 1991	Ciencia y Tecnología de la leche	Acribia, España.
VEISSEYRE R. 1988	Lactología Técnica	Acribia, España.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

AUTOR	LIBRO, TEMA	EDITORIAL
BADUI D. S. 1988	Diccionario de tecnología de los alimentos	Alhambra, México,
CHARLEY , H. 1987	Tecnología de alimentos,	Limusa, México
DESROSIER, N.W. 1983	Elementos de tecnología de alimentos	C.E.C.S.A. México
PASCUAL A., M. R. 1992	Microbiología Alimentaria,	Díaz de Santos, España,
MEYER, M. R. 1987	Elaboración de productos lácteos.	Trillas : SEP, México
REAVES P. M., PEGRAM C. W. 1974,	El ganado lechero y las industrial lácteas en la granja.	Editorial Limusa, México
SECRETARIA DE SALUD. 1999	Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios.	Diario Oficial.
SANTOS, M.A.,	1987 Leche y sus derivados,	Trillas, México,

ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

<ul style="list-style-type: none">❖ Discusión de temas previa lectura❖ Exposición por parte del profesor❖ Síntesis de los temas discutidos en sesión plenaria❖ Prácticas interactivas de los temas que lo requieran
--

CARACTERISTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

Los conocimientos adquiridos en Higiene y tecnología de la Leche tienen su aplicación dentro del ámbito profesional en :

- ❖ Asesorías en proyectos de fomento ganadero
- ❖ Asesorías en plantas industrializadoras de leche
- ❖ Responsivas en el Sector Salud en control sanitario de establos e instalaciones afines.
- ❖ Grupos de investigación científica en higiene y tecnología de la leche
- ❖ Organismos oficiales y privados en el fomento higiene y tecnología de la leche

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

- ❖ **Conocimientos** sobre higiene y tecnología de la leche.
- ❖ Habilidades en técnicas laboratoriales para determinar propiedades fisicoquímicas de la leche y sus derivados.
- ❖ **Valorar** ética y profesionalmente la importancia de producir alimentos que reúna las características que lo hacen apto para consumo humano.

MODALIDADES DE EVALUACION

La calificación final será obtenida de la siguiente forma:

- ❖ 45 % Por exámenes parciales
- ❖ 45 % Por entrega en tiempo y forma de tareas y reportes de prácticas.
- ❖ 10 % Por examen departamental

En conformidad con el **artículo 20** el Reglamento General de evaluación y promoción de la Universidad de Guadalajara, solo tendrá derecho a registro de su **calificación en periodo ordinario** quien haya cumplido con el 80% de las asistencias al curso.

De acuerdo al artículo 25, para tener derecho a registro de **calificación en período extraordinario**, el alumno deberá:

- ❖ Pagar el cupon correspondiente
- ❖ Tener mínimo un 65 % de asistencias al curso.

La calificación de extraordinario está formada por el 80% de la calificación del examen extraordinario y el 40% de la obtenida en ordinario.