



Universidad Veracruzana

Programa de estudio

1.-Área académica

Técnica

2.-Programa educativo

Ingeniería en Alimentos

3.-Dependencia/Entidad académica

Facultad de Ingeniería Química/Facultad de Ciencias Químicas de Orizaba

4.- Código

5.-Nombre de la Experiencia educativa

6.- Área de formación

		Principal	Secundaria
IALB 18010	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS		X

7.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
8	2	4	90	

8.-Modalidad

9.-Oportunidades de evaluación

Curso ABGHJK= Todas

10.-Requisitos

Pre-requisitos	Co-requisitos
Química de Alimentos	Fenómenos de Transporte en Alimentos

11.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	20	10

12.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (áreas de conocimiento, academia, ejes, módulos, departamentos)

14.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
24 de febrero de 2010		

15.-Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación

Dr. Eryck Romeo Silva Hernández y M. en C. Rosa Guadalupe Herrera Lee

16.-Perfil del docente

Estudios terminados de licenciatura preferentemente en el área de alimentos o áreas afines como química, todos los anteriores con estudios de Maestría y/o Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos o posgrados afines y con amplia experiencia (3 años) en la Tecnología de los Productos Lácteos y 2 años de experiencia comprobable en docencia superior.

17.-Espacio

18.-Relación disciplinaria

Interprograma educativo Interdisciplinaria

19.-Descripción

La experiencia Tecnología de Productos Lácteos se localiza en el área terminal (2 h. teóricas, 2 h prácticas y 8 créditos). El curso de Tecnología de Productos Lácteos pretende familiarizar e introducir al estudiante con los diferentes procesos de elaboración de los productos lácteos. Se espera que el participante adquiera el conocimiento de los diferentes procesos que involucran la elaboración de productos lácteos en la industria.

20.-Justificación

El estudio de las diferentes tecnologías que involucran la fabricación de productos lácteos es fundamental para el Ingeniero en Alimentos debido a la gran importancia presente y futura que estos ofrecen a la humanidad. La inocuidad y seguridad de los productos lácteos es generada mediante el conocimiento y aplicación correcta de los procesos que involucra su elaboración. El desarrollo correcto de la pasteurización, la apertización o la fermentación, son procesos básicos para garantizar que un alimento lácteo sea seguro. Finalmente, la producción de lácteos a nivel mundial es sólo superada por la industria cárnica dentro de los alimentos de origen animal.

21.-Unidad de competencia

En un marco de respeto, tolerancia, responsabilidad, compromiso y apertura; los estudiantes interactuarán procesando la información obtenida, de manera ordenada, clara, precisa y actualizada, mediante estrategias cognitivas, metacognitivas y afectivas para adquirir conocimientos en el área de la Tecnología de Productos Lácteos, considerando una perspectiva que le permita tomar decisiones adecuadas para el análisis y la resolución de problemas en esta área del conocimiento.

22.-Articulación de los ejes

Tecnología de Productos Lácteos: Los alumnos reflexionan (eje teórico) en grupo (eje axiológico), en un marco de orden y respeto mutuo (eje axiológico), sobre los diversos casos de la Tecnología de Productos Lácteos; investigan (eje heurístico) en equipo (eje axiológico) sobre los problemas prácticos de la Tecnología de Productos Lácteos. Finalmente, discuten en grupo problemas aplicados (ejes teórico, heurístico y axiológico).

23.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<ol style="list-style-type: none"> 1. Producción primaria de leche 2. Físico-Química de la leche 3. Microorganismos 4. Colecta y recepción 5. Bloques de producción 6. Intercambiadores de calor 7. Centrífugas para la estandarización de la grasa 8. Homogeizadores 9. Procesos de membrana 10. Evaporadores 11. Diseño de líneas de proceso 12. Pasteurización y Ultrapasteurización 13. Cultivos lácteos 14. Productos fermentados 15. Mantequilla 16. Queso 17. Procesamiento del suero 18. Leche condensada 19. Leche en polvo 20. Productos recombinados 21. Helado 22. Caseína 23. Limpieza del equipo 24. Manejo de desechos 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de prácticas de laboratorio. • Planeación, elaboración y presentación de un proyecto individual. • Planeación, desarrollo y análisis de un proyecto grupal. • Análisis individualizado de casos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se buscará despertar la curiosidad y el interés del alumno. • Flexibilidad. • Trabajo en equipo. • Iniciativa. • Interés cognitivo. • Respeto • Mesura • Responsabilidad

24.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<p>Lectura de 5 artículos científicos de revisión sobre Tecnología de Productos Lácteos.</p> <p>Participación en las exposiciones presenciales del tema por parte del facilitador.</p> <p>Apoyo en estudiantes monitores.</p> <p>Empleo de diapositivas para explicación de los conceptos.</p> <p>Participación activa en el grupo de trabajo.</p> <p>Consulta de las fuentes de información impresas o en línea.</p> <p>Realización de las tareas individuales de investigación.</p> <p>Discusiones o debates acerca de las técnicas más apropiadas para abordar una Tecnología de Productos Lácteos.</p> <p>Participación en foros con expertos.</p> <p>Visualización de escenarios futuros.</p>	<p>Evaluación diagnóstico.</p> <p>Identificación de estudiantes monitores.</p> <p>Planificación de actividades a realizar.</p> <p>Exposiciones presenciales del tema.</p> <p>Asesoría incidental.</p> <p>Discusión dirigida.</p> <p>Organización de grupos de trabajo.</p> <p>Tareas de estudio independiente.</p> <p>Enseñanza incidental.</p> <p>Discusión acerca del uso y valor del conocimiento.</p> <p>Exposición de motivos y metas.</p> <p>Foros.</p> <p>Debates</p> <p>Objetivos y propósitos del aprendizaje</p> <p>Preguntas intercaladas</p> <p>Diálogos simultáneos.</p>

25.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<p>Libros electrónicos</p> <p>Artículos impresos y en línea</p> <p>Internet</p> <p>Programa del Curso</p> <p>Diapositivas</p>	<p>Pintarrón</p> <p>Marcadores</p> <p>Equipo de Computo</p> <p>Conexión a Internet</p> <p>Proyector</p>

26.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Desarrollo de un problema donde se aplique Tecnología de Productos Lácteos a un problema específico.	Fluidez Suficiencia Claridad Viabilidad Cobertura	Aula Grupos de trabajo Biblioteca Centro de computo Internet	40%
Examen parcial	Colaboración grupal Entusiasmo y tenacidad	Inglés Habilidades del Pensamiento	20%
Examen final	Asistencia a clase Planteamientos coherentes y pertinentes	Lectura y Redacción Computación Básica	40%

27.-Acreditación

Para acreditar esta experiencia educativa el estudiante deberá alcanzar como mínimo el 60 % de las evidencias de desempeño. El derecho al examen final estará en función del Estatuto de los Alumnos de la Universidad Veracruzana.

28.-Fuentes de información

Básicas
<ol style="list-style-type: none">1. Alaís C. 1990. Ciencia de la leche. Principio de Técnica Lechera. 1ª edic. Ed. CECSA, México. 31-87.2. Dalgleish D. G. 1997. "Structure-function relationships of caseins in Food Proteins and Their Applications. Eds. S., Damodaran and A. Paraf. New York-Basel-Hong Kong Marce l Detker Inc. 199-223.3. Farell H. M Jr. 1988. In Fundamentals of Dairy Chemistry, 3 rd edn. Ed Wong. Van Nostrand Reinhold, New York. 461-510.4. Fomon S. y L. Filer. Milk and Formulas in Infant. Nutrition. 2nd de Saunders Co.5. Fox P. F. y P. L. H. Mcsweeney. 1998. In: Dairy Chemistry and Biochemistry. Blackie Academic & Prossional. London. 254.6. Holt C. 1985. In developments in Dairy Chemistry-3. Ed. P.F Fox. Elsevier Applied Science. London. 143-181.7. Helados: elaboración, análisis y control de calidad. Antonio Madrid Vicente (Ingeniero Agrónomo) e Inmaculada Cenzano (Food Technologist). 2003. 4ª edición8. Tecnología quesera. A. Madrid y otros. 19999. Curso de industrias lácteas. A. Madrid y otros. 1996.10. Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos. Walstra, P., Geurts, T. J., Noomen, A., Jellema, A. Y Van Boekel, M. A. J. S. 2001.Edit. Acribia11. Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso. Schmidt, K. F. AÑO: 2005 Edit. Acribia12. La leche y sus componentes propiedades químicas y físicas Schlimme, E. 200213. Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología. Varnam, A. H. 199514. Manual de industrias lacteas. Tetra Pak Processing Systems AB 2003
Complementarias
<ol style="list-style-type: none">1. Association of Official Analytical Chemists (AOAC).1980. Official Methods of analysis. 16 th Ed. Gaithersburg Maryland: Washington, D. C.2. Rollema H. S., J. A. Brinkhuis y H. J. Vreeman. 1988. Casein association and micelle formation. Advanced Dairy Chemistry. Proteinas. P.F. Fox. Ed. Elsevier Apl. Sci. London England. 11-140.3. Use of immobilised biocatalysts in the processing of cheese whey. Kosseva, M. R., Panesar, P. S., Gurpreet Kaur, et al. International Journal of Biological Macromolecules Volume: 45 Issue: 5 Pages: 437-447 Published: 20094. Relationships between milk quality and acidification in the production of table Mozzarella without starters. Faccia, M., Trani, A., Luccia, A. di Journal of Dairy Science Volume: 92 Issue: 9 Pages: 4211-4217 Published: 20095. Fractionation of skim milk by an integrated membrane process for yoghurt elaboration and lactose recuperation. Rinaldoni, A. N., Campderros, M., Menendez, C. J., et al. Source: International Journal of Food Engineering Volume: 5 Issue: 3 Pages: Article 1 Published: 20096. Elaboration and evaluation of yogurt with Cerrado fruits taste. Rocha, C., Cobucci, R. M. A. de, Maitan, V. R., et al. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos Volume: 26 Issue: 2 Pages: 255-266 Published: 20087. Impact of technology and whipping conditions on dairy topping fabrication. Labbafi, M., Bouaouina, H., Vial, C., et al. Sciences des Aliments Volume: 25 Issue: 5/6 Pages: 381-395 Published: 20058. Influence of emulsification step on whipped dairy food properties. Bouaouina, H., Labbafi, M., Desrumaux, A., et al. Sciences des Aliments Volume: 25 Issue: 5/6 Pages: 353-366 Published: 20059. Un estudio transcultural de yogurt batido de fresa: aceptabilidad con consumidores versus calidad sensorial con paneles entrenados. Wittig de Penna, E., Curia, A., Calderon, S., et al.10. Archivos Latinoamericanos de Nutricion Volume: 55 Issue: 1 Pages: 77-85 Published: 2005.