



“PROCESOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Elaboró: Q.A. Elba Patricia García Aranda

Unidad 1. Propone alternativas de procesamiento de la leche en base a su calidad.	
Rap	Contenido
1.Explica las propiedades sensoriales físicas, químicas y microbiológicas de la leche fresca. Capítulos del 15 al 17 La ciencia de la leche Ch. Alais	Definición de calostro y leche de acuerdo con la norma oficial mexicana. Composición química: valores pH, % de grasa y proteínas. Propiedades sensoriales: Olor, sabor color, que factores las modifican. Propiedades físicas, punto crioscópico, peso específico IR. Propiedades microbiológicas. Contaminantes, materia extraña y adulterantes en la leche. Pruebas en el laboratorio. Métodos de conservación en la leche: físicos y químicos.
2. Comprueba las propiedades sensoriales, físicas, químicas y microbiológicas de la leche para corroborar su frescura. Capítulos 1 al 3 y 18 de Ch. Alais.	Técnicas de análisis: Físico, Químico, Sensorial y Microbiológicas.
Realiza infografía sobre la composición fisicoquímica sensorial y microbiológica de la leche los valores y rangos aceptados	
UNIDAD 2. Analiza los procesamientos de la leche para la obtención de diferentes tipos de quesos.	
Rap	Contenido
1. Distingue las diferencias que existen entre los procesamientos para la obtención de diferentes quesos.	Definición de quesos. Composición física y química de los quesos. Clasificación de los quesos de acuerdo con: contenido de humedad, de grasa, al tipo de animal del que provienen y tipo de microorganismo utilizado. Tipos de cuajada y sus características: láctica, enzimática y mixta, así como sus ventajas y desventajas.
2. Utiliza los diferentes procesamientos para obtener quesos frescos variados de calidad.	Diagrama general de proceso de producción: recolección, transporte, recepción, análisis, filtrado, clarificado, estandarizado, homogenizado, de aireación, pasteurización. Técnicas mantequeras, técnicas queseras, fermentados y leches.
Realiza un diagrama general de queso y las modificaciones para Oaxaca, panela, sierra; señala en un cuadro los criterios de clasificación en un queso y ejemplos.	



“PROCESOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Unidad 3. Obtiene derivados de la leche como crema mantequilla leches fermentadas y dulces según la norma Oficial Mexicana.

Rap	Contenido
1. Examina los procesos para la obtención de crema, mantequilla, leches fermentadas y dulces según la norma Oficial Mexicana.	Definición: Crema Características fisicoquímicas y bioquímicas. Tipos Control de la materia prima. Descremado espontáneo y mecánico, ventajas y desventajas. Definición: Mantequilla Características fisicoquímicas y bioquímicas. Tipos Control de la materia prima.
2. Produce crema, mantequilla, leches fermentadas y dulces según la Norma Oficial Mexicana	Definición de leches fermentadas y su importancia. Control de la materia prima (cultivos y su conservación). Importancia de los dulces de origen lácteo. Obtención de un dulce de leche.
Realiza una infografía sobre la estructura del glóbulo graso los cultivos lácticos y su importancia.	