



**UNIVERSIDAD AUTONOMA  
DE CHIHUAHUA  
FACULTAD DE ZOOTECNIA:**

# PROGRAMA DEL CURSO

**RESUMEN  
DEL  
CURSO**

NUMERO TOTAL DE HORAS/SEMANA: 4  
NUMERO DE CREDITOS: 9  
TIPO DE CURSO: PROFESIONAL- ESPECÍFICO:  
PROFESIONAL

**NOMBRE DEL CURSO:**

**TECNOLOGÍA DE LA LECHE**

**Propósito Del Curso/Descripción:**

Proporciona las herramientas básicas para comprender los cambios bioquímicos y microbiológicos en los procesos de la leche.

**Objetivo General:**

Proporcionar los conocimientos básicos de los procesos y métodos tecnológicos de la industria de la leche.

| HORAS TEORIA | HORAS PRACTICA TALLER | HORAS LABORATORIO | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE | HORAS PROYECTO ESPECIAL | HORAS TRABAJO EN CAMPO |
|--------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
| 30           |                       | 4                 | 6                           | 6                       |                        |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | TEMAS DEL CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PERFIL DE COMPETENCIAS                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Entienda los cambios bioquímicos y microbiológicos en los procesos.</p> <p>Aplica los parámetros en los procesos de la leche y sus derivados.</p> <p>Aprende a analizar la leche y sus derivados.</p> <p>Aprende la elaboración de ciertos productos derivados de la leche.</p>                                                                                                                                                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>La leche como alimento.</li> <li>Composición química de la leche.</li> <li>Microbiología de la leche.</li> <li>Métodos de conservación y concentración de la leche.</li> <li>Análisis de la leche.</li> <li>Productos derivados de la leche.</li> <li>Análisis de riesgos y control de puntos críticos de la industria lechera.</li> </ol> | <p>Utilización de los aspectos científicos aplicados en los procesos.</p> <p>Utilización de la tecnología en la Industria.</p> <p>Utilización de los conceptos de calidad en el mejoramiento de los productos alimenticios.</p> |
| <p align="center"><b>BIBLIOGRAFIA</b></p> <p align="center"><b>EN FACULTAD DE ZOOTECNIA</b></p> <p>Ciencia de la Leche. 1978. Charles Alais.</p> <p>Ciencia y Tecnología de la Leche. 1991. J. Amiat.</p> <p>Dairy Technology. 1986. R. Robinson.</p> <p>Advances in the Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milks. 1984. F. Lyndon Davis and Barry A. Law.</p> <p>Fundamentals of Dairy Chemistry. 1980. Byron H. Webb and Arnold H. Johnson.</p> <p>Milk Proteins. 1970. Hug A. McKenzie.</p> | EVALUACION: NUMERO, TIPOS y EVIDENCIA REQUERIDA:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Tres evaluaciones escritas</p> <p>Presentación de un seminario escrito y oral.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Secretaría Académica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Fecha Enero 2008                                                                                                                                                                                                                |