



**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**

<b>Propósito Del Curso/Descripción:</b> Proporciona las herramientas básicas para comprender los cambios bioquímicos y microbiológicos en los procesos de la leche.	<b>Objetivo General:</b> 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
Entienda los cambios bioquímicos y microbiológicos en los procesos. Aplica los parámetros en los procesos de la leche y sus derivados. Aprende a analizar la leche y sus derivados. Aprende la elaboración de ciertos productos derivados de la leche.	<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>	Utilización de los aspectos científicos aplicados en los procesos. Utilización de la tecnología en la Industria. Utilización de los conceptos de calidad en el mejoramiento de los productos alimenticios.
<b>BIBLIOGRAFIA EN FACULTAD DE ZOOTECNIA</b>	<b>EVALUACION: NUMERO, TIPOS y EVIDENCIA REQUERIDA:</b>	
Ciencia de la Leche. 1978. Charles Alais.  Ciencia y Tecnología de la Leche. 1991. J. Amiat.  Dairy Technology. 1986. R. Robinson.  Advances in the Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milks. 1984. F. Lyndon Davis and Barry A. Law.  Fundamentals of Dairy Chemistry. 1980. Byron H. Webb and Arnold H. Johnson.  Milk Proteins. 1970. Hug A. McKenzie.	Tres evaluaciones escritas Presentación de un seminario escrito y oral.	
	Secretaría Académica	Fecha Enero 2008