



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS
Código: CTE0277
Paralelo: A, A1
Periodo : Septiembre-2019 a Febrero-2020
Profesor: TENEZACA ORDOÑEZ CARLOS ALBERTO
Correo electrónico: ctenezaca@uazuay.edu.ec

Nivel: 5

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
6				6

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

En el estudio inicial del período de Tecnología de Lácteos se pretende introducir al estudiante al conocimiento bioquímico de la leche, sus componentes la interacción y los beneficios de manejarlos con fines industriales o de procesamiento. Seguido se presenta un panorama netamente industrial de equipos tecnológicos, su disposición en la planta, el cálculo de su capacidad instalada, teórica, y en proceso. Finalmente durante este período se tratará de ver las líneas industriales tanto en productos frescos o pasteurizados, envasado aséptico o esterilidad comercial, deshidratados, acidificados (fermentados), y los coagulados enzimáticos o acidificados (línea de quesos).

La siempre cambiante Industria de la Leche se basa en la tecnología de la producción basándose y el estudio de la Lactología (Química y Bioquímica de la leche) aplicada en la transformación de ésta como materia prima, con la selección en el uso específico basado en su actividad, manejo de enzimas de origen animal, vegetal o microbiológico, bacterias ácido lácticas (LAB), con la utilización de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos y procedimientos actualizados, sin descuidar las Operaciones Unitarias a mas de los Procesos Unitarios relacionando y articulando las materias como Microbiología, Química de Alimentos, y Bioquímica. Es decir la importancia de esta materia a mas del manejo tecnológico de la materia prima como tal, esta los requerimientos de la leche para el diseño de plantas, normas sanitarias o en otras definitiva poder llegar hasta el diseño de un plan integral de manejo de un sistema de Inocuidad y Seguridad Alimentaria como norma y ley del país.

Al ser una materia de especialización dentro de la malla curricular debemos tener en cuenta que como docente se debe aplicar directamente las materias básicas como las matemáticas, pues los estudiantes presentan cutro niveles suficientes para proponer mediante modelos matemáticos las operaciones unitarias y los resultados a obtener luego de los procesos. Claro esta que todo proceso debe ser analizado, controlado y liberado asegurando la inocuidad y seguridad alimentaria, nos basaremos en todas las materias de apoyo.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

1.1.	Proteína: Proteolisis
1.2.	Grasa: Lipolisis
1.3.	Hidratos de Carbon: Glicolisis
1.3.	Sales minerales: Funcion dentro de los procesos industriales
1.4.	Vitaminas hidro y liposolubles efecto dentro de la matriz y sus características funcionales durante y luego del proceso
1.5.	Enzimología lactea: Clasificacion, actividad y determinacion. (Aditivos aplicados en lactologia industrial)
2.1.	Determinacion de balances : humedad final problemas

2.2.	Problemas de transferencia de calor nedia logaritmica
2.3.	Requerimientos de equipos de fuerza
2.4.	Normativa productos lacteos, aditivos empleados.
2.5.	Sales minerales, y su inportancia en balance y rendimiento
2.6.	Leche y suero : Determinacion de perdidas y humedad retenida
3.1.	Fermentos LAB: Clasificacion
3.2.	Selección industrial de cepas
3.3.	Rutas de fermentacion lactica
3.3.1.	Ruta EMP
3.3.2.	Ruta de Leloir
3.4.	Tecnicas de utilización en presentación DVS
3.5.	Condiciones industriales de aplicación
3.6.	Simbiosis, sinergia y antagonistas.
3.7.	Matriz de leches fermentadas formulacion y solucion a problemas industriales (Aditivos y material de envasado)
4.1.	Area de recepción
4.1.	Estandarización: Problemas
4.2.	Homogenización: Calculo de la eficiencia de homogenizacion
4.3.	Tratamientos Termicos: Alteraciones en la quimica lactologica
4.4.	Pasteurización: Clasificacion tipos de microorganismos de acuerdo a resistencia termica
4.5.	Esterilización ESL: Esterización
4.7.	Envasado Aséptico: esterilidad comercial, ciclos TDD
4.8.	Tetra Brik-Tetra Fino-Dura Pack pruebas de calidad en envases
4.9.	Problemas de Aplicación (Aditivos)
5.1.	Tratamiento termico
5.2.	Comportamiento de las sales de Cloruros como el sodio y calcio (Aditivos y material de empaque)
5.3.	Aplicación de fermentos: Clasificacion
5.4.	Cuajo: enzimas proteolíticas rutas de accion biotecnologica. Fuerza del cujo
5.5.1.	Corte de la cuajada, según el queso a procesar.
5.6.	Sinéresis
5.7.	Calentamiento directo e indirecto de la cuajada
5.8.	Moldeado
5.9.	Afinación en condiciones controladas de humedad y temperatura
5.10.	Protectores de afinación superficial
5.11.	Problemas de aplicación (Aditivos y material de empaque)
5.12.	Queso fermentacion biotecnologica (fior de latte, baby gouda), Analisis sensorial hedoonica escalar bipolar
6.1.	Manjar Industrial: hidrolisis enzima lactasa ruta metabolica

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

ad. Desarrollar las tecnologías adecuadas de procesamiento y conservación de los alimentos y aplicarlas

Evidencias

Resultado de aprendizaje de la materia en la generación de pequeñas industrias.	Evidencias
-- Conocer la estructura mínima de los equipos de proceso.	-Evaluación escrita -Trabajos prácticos - productos
af. Elegir la maquinaria idónea y los envases adecuados en base a la capacidad de producción y tipo de producto.	
-- Elegir el envase adecuado, de acuerdo al tratamiento de la materia prima y la presentación para el mercado.	-Evaluación escrita -Trabajos prácticos - productos
am. Desarrollar técnicas adecuadas de procesamiento y control de alimentos de origen animal y vegetal.	
-- Utilizar y conocer las NTE INEN en lo referente a la leche fresca para poder clasificar y diferenciar la materia prima para cada proceso tecnológico, y poder definir la línea a diseñar.	-Evaluación escrita -Trabajos prácticos - productos
ap. Conocer el uso correcto de aditivos naturales y sintéticos de acuerdo a la normativa y aplicando la ética profesional.	
-- Utilizar y conocer las NTE INEN , CODEX, en lo referente a la leche fresca para poder clasificar y diferenciar la materia prima para cada proceso tecnológico.	-Evaluación escrita -Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	reactivos y ejercicios	Balance de materia y termico, Ciencia de la leche y su relacion con aditivos permitidos y los restringidos.	APORTE	5	Semana: 6 (14-OCT-19 al 19-OCT-19)
Trabajos prácticos - productos	trabajo sobre procesamiento	Balance de materia y termico, Ciencia de la leche y su relacion con aditivos permitidos y los restringidos.	APORTE	5	Semana: 6 (14-OCT-19 al 19-OCT-19)
Evaluación escrita	reactivos y ejercicios	Planta industrial de procesamiento en Lactologia industrial, Productos acidificados aplicacion de Bacterias Lácticas (LAB) (Leches fermentadas funcionales)	APORTE	5	Semana: 10 (11-NOV-19 al 13-NOV-19)
Trabajos prácticos - productos	trabajo sobre procesamiento	Planta industrial de procesamiento en Lactologia industrial, Productos acidificados aplicacion de Bacterias Lácticas (LAB) (Leches fermentadas funcionales)	APORTE	5	Semana: 10 (11-NOV-19 al 13-NOV-19)
Evaluación escrita	reactivos y ejercicios	Area de Evaporados y Concentrados (Leches evaporadas, condensadas, leche en polvo y su clasificacion), Area de Procesos: Productos frescos Queso tipo fresco, quesos de pasta hilada , leche fluida pasterizada	APORTE	5	Semana: 16 (al)
Trabajos prácticos - productos	trabajo de procesamiento	Area de Evaporados y Concentrados (Leches evaporadas, condensadas, leche en polvo y su clasificacion), Area de Procesos: Productos frescos Queso tipo fresco, quesos de pasta hilada , leche fluida pasterizada	APORTE	5	Semana: 16 (al)
Evaluación escrita	todo	Area de Evaporados y Concentrados (Leches evaporadas, condensadas, leche en polvo y su clasificacion), Area de Procesos: Productos frescos Queso tipo fresco, quesos de pasta hilada , leche fluida pasterizada, Balance de materia y termico, Ciencia de la leche y su relacion con aditivos permitidos y los restringidos., Planta industrial de procesamiento en Lactologia industrial, Productos acidificados aplicacion de Bacterias Lácticas (LAB) (Leches fermentadas funcionales)	EXAMEN	20	Semana: 19 (13-ENE-20 al 18-ENE-20)
Evaluación escrita	todo	Area de Evaporados y Concentrados (Leches evaporadas, condensadas, leche en polvo y su clasificacion), Area de Procesos: Productos frescos Queso tipo fresco, quesos de pasta hilada , leche fluida pasterizada, Balance de materia y termico, Ciencia de la leche y su relacion con aditivos permitidos y los restringidos., Planta industrial de procesamiento en Lactologia industrial, Productos	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		acidificados aplicacion de Bacterias Lácticas (LAB) (Leches fermentadas funcionales)			

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
GADED, ANTONIO Y MUR	Acribia	INDUSTRIA DERIVADOS DE LA LECHE	2000	NO INDICA
TETRA PAK HISPANA	TETRA PAK	MANUAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	2003	84-89922-81-0

Web

Autor	Título	Url
American Dairy Science Association	No Indica	http://12.24.208.139/
Dannone	Dannone News Letter	www.dannone.newsletter.com
Tetra Pak	Tetra Pak South America	http://www.tetrapak.com/packages/customerdesign/page
Asociación Europea De Productos De Lacto Suero	No Indica	http://www.ewpa.euomilk.org/
Aula De Productos Lacteos Universidad De Santiago De Compostela	Www.Portalechero.Com	www.tecal.net información@apl.lugo.usc.es
Dairy Research And Development Corporation	No Indica	http://www.drdc.com.au/

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **15/09/2019**

Estado: **Aprobado**