



POSTGRADO	CAMPUS
INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE	CÓRDOBA
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS-626	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	PRIMAVERA

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DRA. DORA ANGÉLICA ÁVALOS DE LA CRUZ	X03708	DR. JUAN SALAZAR ORTIZ	X03609

OBJETIVO GENERAL

Analizar en forma grupal la importancia de la leche como eje del desarrollo nutricional y eje del desarrollo económico, considerando su composición y de sus derivados, las bases para su transformación, conservación, control de calidad, desarrollo de nuevos productos, tendencias del mercado, y el manejo sanitario de las aguas residuales generadas por la actividad.

CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Historia e importancia de la leche y los productos lácteos
3. El sector lechero mundial y mexicano
4. Composición, estructura y propiedades de la leche
5. La producción de leche, ordeña y evaluación de la calidad
6. Microbiología de la leche y sus derivados
7. Operaciones unitarias en la industria lechera
8. Tecnología de las leches: definición, clasificación, tecnología de elaboración, características, composición
9. Tecnología de productos lácteos
10. Evaluación sensorial de productos lácteos
11. Innovación en lácteos
12. Uso de subproductos
13. Manejo de residuos