



<b>POSTGRADO</b>	<b>CAMPUS</b>
<b>INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE</b>	<b>CÓRDOBA</b>
<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