



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
 Departamento: Ingeniería de Procesos
 Área: Tecnología en Alimentos

(Programa del año 2019)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(Asignaturas Optativas- Plan Ord. C.D.N°	ING.EN ALIMENTOS	Ord.C .D.02 3/12 024/1	2019	2° cuatrimestre
023/12) Optativa: Tecnología de los Lácteos	INGENIERÍA QUÍMICA	2-19/ 15	2019	2° cuatrimestre
N°024/12) Optativa: Tecnología de los Lácteos				

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
AGUILERA MERLO, MARIO EDUARDO	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
PICCO, SERGIO MARCELO	Responsable de Práctico	P.Adj Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	Hs	Hs	Hs	Hs

Tipificación	Periodo

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas

IV - Fundamentación

El objetivo es brindar al futuro profesional el conocimiento cabal y global del origen, características físico – químicas- microbiológicas de la leche, y a partir de las mismas, introducir el manejo y procesamiento seguro del producto, a escala industrial, para poder asegurar la calidad y seguridad alimentaria del mismo a la llegada a la boca de consumo, tanto del producto de origen (la leche), como de todos los subproductos que se obtienen a partir de la misma. Todo ello estará íntimamente ligado a los diferentes aspectos y metodologías que deberán tenerse en cuenta en las distintas etapas de los procesos industriales. Asimismo conocer las distintas variables y componentes que se dan en la práctica productiva, que el futuro profesional deberá conocer para la toma de decisiones

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Como pauta fundamental, preparar al futuro profesional para comprender la importancia de los aspectos técnicos y operativos relacionados con la higiene, seguridad alimentaria y contaminación de los sectores y equipos de trabajo, al estar operando con un producto muy complejo desde el punto de vista físico-químico. Para comprender las transformaciones que se producen es imprescindible un conocimiento profundo de su estructura, de modo de aplicar correctamente las variables productivas en los

distintos procesos.

Analizar los distintos tipos de tratamientos de conservación y mejoramiento, utilizados en la industria láctea: tamizados, pasteurización, homogeneizado, descremado, enriquecimiento con proteínas, vitaminas y minerales, enfriamiento, secado, envasado y los procesos y procedimientos habituales, en la obtención de subproductos: crema, mantequilla, quesos y sus variedades, yogur, dulce de leche, helados, caseína y lactosueros.

Descripción de los distintos equipos utilizados y las distintas etapas del proceso.

VI - Contenidos

Unidad 1. LA LECHE, COMPOSICIÓN, PROPIEDADES, ESTRUCTURA Y VALOR NUTRITIVO.

Definición, composición, variación de sus componentes. Propiedades físico químicas. Proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales, vitaminas, enzimas. Presencia de antibióticos, pesticidas, detergentes y otro contaminantes. Valor nutritivo de la leche y derivados.

Unidad 2. MICROBIOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS.

Introducción. Clasificación de los microorganismos asociados. Procedencia y características de los microorganismos asociados. Bacterias más comunes. Levaduras. Mohos. Virus. Valoración del desarrollo microbiano. Sustancias antimicrobianas. Efecto de la temperatura y de la actividad del agua. Asociaciones bacterianas. Transformaciones de la leche por acción bacteriana. Bacteriófagos.

Unidad 3. PRODUCCIÓN Y RECOGIDA DE LA LECHE.

Ciclo de producción de la leche. Vacas sanas. Mastitis. Recogida de la leche. Evaluación sensorial: olor y sabor. Análisis rápidos de calidad. El ordeño mecánico. Fases del ordeño. Registro automatizado de la producción. Locales y equipamiento: el establo y salas de ordeño. Sistemas de refrigeración: temperatura de conservación, duración del almacenamiento, contaminación inicial, velocidad de enfriamiento. Sistemas de enfriamiento utilizados: ventajas comparativas entre ellos. Tanques refrigerantes: normas técnicas y ensayos. Higiene de la explotación lechera.

Unidad 4. INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE.

Esquema general de instalación de una central lechera. Transporte de la leche hasta la central. Recepción de la leche. Termización. Clarificación Almacenamiento. Estandarización e higienización de la leche. Estandarización del contenido en proteínas. Pasterización: instalaciones. Homogeneización de la leche. Refrigeración. Envasado. Tipos de envases. Envasadoras. Almacenamiento del producto. Rotación de los productos y Control de Inventario. Defectos de la leche de consumo. Leche pasteurizada. Leche esterilizada. Leche esterilizada y envasada asépticamente (UHT). Aspectos físico-químicos del tratamiento UHT. Ventajas del proceso.

Unidad 5. NATA Y MANTECA.

Nata, composición, propiedades y elaboración. Nata en polvo. Manteca: proceso discontinuo. Desacidificación de la nata, neutralizantes, pasterización y refrigeración, maduración, batido. Consideraciones técnicas acerca del batido. Temperatura de batido, salado, amasado. Proceso continuo de fabricación: diversos procedimientos empleados; ventajas del proceso continuo. Envasado y almacenamiento de la manteca. Calidad de la manteca, principales defectos. Mantecas especiales y productos asociados.

Unidad 6. QUESO.

Definición. Esquema general del proceso de elaboración: tratamientos previos de la leche, coagulación, desuerado de la cuajada, tipos de cuajada, moldeado, prensado y salado. Coagulación de la leche. Factores que afectan a la coagulación. Tipos de cuajos utilizados. Tipos y características de las cubas queseras. Sistema de calentamiento de la cuba quesera. Corte de la cuajada, agitación previa, drenaje inicial del suero, calentamiento, agitación final y prensado de la cuajada. El salado en la elaboración de quesos. Almacenamiento y Maduración del queso: agentes de maduración (enzimas y flora microbiana). Factores que dirigen la maduración. Breve explicación del proceso madurativo. Leche destinada a quesería. Principales técnicas en quesería. Rendimiento quesero, factores que influyen y control. Clasificación y tecnología comparada de los quesos. Principales variedades. Clasificación: según contenido graso, según su textura, según el tipo de microorganismos empleados en la elaboración. Mecanización y modernas técnicas en quesería: coagulación continua y ultrafiltración. Medios de cultivo empleados. Aditivos empleados en la elaboración.

Unidad 7. LECHE CONCENTRADAS Y LECHE EN POLVO.

Leche evaporada, técnicas de fabricación: pruebas de calidad, pre-estandarización, concentración por evaporación, homogeneización, refrigeración, estandarización final, estabilización, envasado, esterilización, almacenamiento. Defectos más comunes. Estabilidad de la leche frente al calor. Leche condensada azucarada: proceso de fabricación. Envasado. Defectos más frecuentes. Leche en polvo: etapas en la fabricación: precalentamiento, concentración, desecación, envasado. Lecitina. Instantaneización. Defectos más comunes.

 

Unidad 8. HELADOS, COMPOSICIÓN, CLASIFICACIÓN Y ELABORACIÓN.

Clasificación de los helados (de agua, de crema, de leche, de leche desnatada). Componentes básicos y función de los mismos en la fórmula. Aditivos. Elección de los ingredientes. Proceso general de fabricación: mezcla de los ingredientes, pasterización, homogeneización, maduración, congelación y aumento porcentual de volumen (Índice de aireación), endurecimiento. Defectos más frecuentes. Proceso artesanal. Proceso industrial: mantecadores discontinuos y continuos. Líneas de envasado de helados. Sistemas de endurecimiento de helados, factores que afectan los tiempos. Túneles de endurecimiento. Almacenamiento y distribución de los helados.

Unidad 9. PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS.

Tipos de fermentación. Propiedades de los productos lácteos fermentados. Composición. Especificaciones. Características y fabricación. Procesos de elaboración del yogur compacto y yogur batido. Yogur comercial. Yogur casero. Nata ácida. Kéfir.

Unidad 10. DULCE DE LECHE.

Elaboración de dulce de leche. Materias primas, aromatizantes, neutralizantes. Neutralización. Reacciones de Maillard. Cristalización. Sistemas de fabricación de dulce de leche: sistema simple en paila. Sistema combinado. Sistema Continuo. Defectos y Alteraciones en dulce de leche. Evaporadores y equipos auxiliares.

Unidad 11. SUB-PRODUCTOS LÁCTEOS.

Caseínas: Introducción. Tipos de caseína. Sistemas de producción para caseína al cuajo y para caseína ácida. El lactosuero y sus derivados: definición, composición y características. Aprovechamiento del suero. Tratamientos previos del suero. Concentración y secado del suero. Utilización del lactosuero. Recuperación de la lactosa. Lactosa USP. Hidrólisis de la lactosa. Proteínas del lactosuero: recuperación por ultrafiltración. Concentración y secado. Propiedades y usos de las proteínas del suero. Productos de fermentación del lactosuero. Lactosuero desmineralizado.

Unidad 12. LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.

Organización racional: la fábrica, ventilación, instalaciones. Condiciones para facilitar el mantenimiento higiénico. Suelos, paredes, techos. Técnicas y sistemas de limpieza: cepillado manual, remojado, limpieza in situ C.I.P. (cleaning in place). Acción físico-química. Productos de limpieza. Microorganismos y desinfección. Control de insectos y roedores. Tratamiento de aguas residuales en las Industrias lácteas: introducción. Tratamiento de las aguas residuales urbanas (DBO/DQO). Tratamiento mecánico y químico de las aguas residuales. Tratamiento biológico de las aguas residuales. Espesamiento de los lodos. Usos de los lodos. Inactivación de lodos por pasterización. Digestión anaerobia de los lodos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

[1] PRÁCTICO DE LABORATORIO 1

“ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO Y RICOTA”. Tiene el objetivo de Elaborar un queso fresco, tipo queso de postre, siguiendo la metodología aportada en las clases teóricas. A partir del suero remanente, oportunamente elaborar ricota.

[2] PRÁCTICO DE LABORATORIO 2

“ELABORACIÓN DE YOGUR FIRME (SET) y YOGUR BEBIBLE”. El objetivo es que los estudiantes adquieran conocimientos prácticos de la Elaboración de yogures: Aflanados, firmes o “set”, Batido y/o Bebible a partir de leche descremada, UAT y homogenizada.

[3] TEMAS DE INTERÉS

Elaboración de monografías acerca de temas foco. Los estudiantes desarrollarán y expondrán temas, dónde se ahonden y especifiquen tratados que surjan durante el dictado de la asignatura..

[4] VISITA A ESTABLECIMIENTO.

En función de la disponibilidad y oportunidad, la asignatura programará una visita a un establecimiento relacionado con la tecnología de los lácteos (tambo, usina láctea, elaboradora de dulces, otros), donde los estudiantes podrán reconocer las instalaciones y operaciones llevadas a cabo, y que han sido discutidas durante el dictado de los contenidos.

VIII - Regimen de Aprobación

METODOLOGÍA DE DICTADO Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

La evaluación de aprobación de los trabajos prácticos se realiza mediante la presentación de informes, exámenes parciales, elaboración de trabajos monográficos e informes de visitas a campo.

En esta instancia se evaluarán los siguientes indicadores:

- Asistencia. Responsabilidad en el cumplimiento y entrega a tiempo de los trabajos prácticos, Informes y Monografías.
- Aprobación de trabajos prácticos, guías de estudio otros.

- Participación en clase
- Actitud crítica y reflexiva
- Claridad en la expresión de las ideas
- Aprobación de evaluación parciales

METODOLOGÍA:

1.- RÉGIMEN DE REGULARIDAD:

- Asistencia al 70 % de las actividades teóricas.
- Asistencia al 80 % de las actividades prácticas
- Aprobación del 100% de las evaluaciones parciales teórico-prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos.

2.- Condiciones para Promocionar el curso:

El examen final es oral e individual. Consistirá en la defensa de dos Unidades didácticas elaboradas en forma individual en la que se deberán integrar los contenidos de todo el Programa trabajado durante el cursado. Se realizara ante un tribunal examinador. Se tendrán en cuenta: las calificaciones obtenidas en las producciones o trabajos realizados durante el proceso y los indicadores anteriormente mencionados. La calificación final será cuantitativa.

3.- Régimen de Promoción sin examen final:

Los alumnos que aspiran alcanzar la promoción en esta modalidad, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Asistencia al 80 % de Prácticos de Aula.
- Asistencia al 80 % Clases Teóricas
- Entrega del 100 % Trabajos de Monográficos.
- Aprobación de Parciales con el 80 %.
- Aprobación de un Trabajo Integrador sobre Temas de la Asignatura.

4.- Régimen de Promoción con examen final para Alumnos Libres:

Podrán acceder al examen libre los alumnos que habiendo estado inscriptos en la asignatura TECNOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS, y hayan quedado libres por: parciales; por no haber llegado al 80% de asistencia; u otro motivo que se justifique. Para rendir en la condición de libre se cumplen los mismos ítems que para alumnos regulares además de un examen escrito teórico- práctico y de los prácticos a campo.

Observación

Las unidades de examen coinciden con el programa analítico

IX - Bibliografía Básica

- [1] Aguilera Merlo, Mario. (u.v. 2017) "Compilación Bibliográfica Elaborada por la Catedra". Disponible en Red - <http://moodle2.fices.unsl.edu.ar/moodle/>
- [2] Antonio Madrid, Vicente. (1996). "Curso de Industrias Lácteas". Ediciones y Mundi PrensaLibros S.A. 1ª Edición.
- [3] Amiot, Jean. (1991). "Ciencia y Tecnología de la Leche - Principios y Aplicaciones". Editorial Acribia S.A.
- [4] Porter, J. W. (1980). "Leche y Productos Lácteos". Editorial Acribia.
- [5] Escuela Superior Integral de Lechería. (1998). "Producción de Dulce de Leche - Curso de Capacitación". Editado por FUNESIL.
- [6] Lund. Gösta Bylund, M. Sc. (1996). "Manual de Industrias Lácteas. Tetra Pak Processing Systems". (Tecnología Lácteas) S-221 86. Madrid, España.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] ANMAT. (2018). "Código Alimentario Argentino". http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- [2] Romain Jeantet, Michel Roignant, Gérard Brulé. (2005). "Ingeniería de los Procesos Aplicada a la Industria Láctea". . Editorial Acribia S.A.
- [3] Plank, Rudolf. (1984). "El Empleo del frío en la Industria de la Alimentación". Barcelona Reverté.
- [4] Bartholomai Alfred (2001). "Fábricas de Alimentos".. Editorial Acribia S.A.

- [5] Potter, Norman; Hotchkiss, Joseph H. (1999). "Ciencia de los Alimentos". Editorial Acibia.
- [6] Belitz, H. D.; Grosch W. (1997). "Química de los Alimentos".. Editorial Acibia S.A.

XI - Resumen de Objetivos

En la asignatura Tecnología de Lácteos se realizará un amplio recorrido por las áreas que integran una central de producción láctea.

Se estudiarán las distintas operaciones vinculadas al procesamiento de la leche y productos derivados de la misma.

Al final del curso se espera que el estudiante tenga una visión completa de los distintos procesos aplicados, de modo que sea capaz de verificarlos, diseñarlos y que reconozca las variables involucrados en ellos; basándose en pautas de eficiencia, calidad y seguridad alimentaria, higiene y seguridad, economía y respeto del medio ambiente.

Con la visión global e integradora de esta industria, el estudiante podrá extrapolar los conocimientos a otras actividades de la industria de los alimentos.

XII - Resumen del Programa

1.- Composición, Propiedades y Valor Nutritivo de la leche

2.- Microbiología de la leche

3.- Producción y Recogida de la leche

4.- Industrialización

5.- Nata y Manteca

6.- Queso

7.- Leches Concentradas y en polvo

8.- Helados

9.- Lácteos fermentados

10.- Dulce de leche

11.- Subproductos lácteos

12.- Higiene en la Industria Láctea

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros