

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA


CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

LICENCIATURA:
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL



UNIDAD DE APRENDIZAJE POR OBJETIVOS

TECNOLOGIA DE PRODUCTOS PECUARIOS


MC. RUBEN MAGDALENO AGUIRRE ALCALA
PRESIDENTE DE LA ACADEMIA DE
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL


DR. FRANCISCO TRUJILLO CONTRERAS
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS
BIOLÓGICAS



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PECUARIOS

CODIGO DE MATERIA

AG-133

DEPARTAMENTO

CIENCIAS BIOLÓGICAS

ÁREA DE FORMACIÓN

ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA

CENTRO UNIVERSITARIO

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

CARGA HORARIA TEORIA

80

PRACTICA

20

TOTAL

120

CREDITOS

14

TIPO DE CURSO

TEÓRICO-PRÁCTICO

NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL

LICENCIATURA

PARTICIPANTES

PROFESIONISTAS EN FORMACIÓN DE INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

ELABORO:

Mtro. Jorge E. Olmos Cornejo; Mtra. Ofelia Iñiguez Gómez

PREREQUISITOS

AG 100

Fecha última actualización:

AGOSTO 2011

OBJETIVO GENERAL

Que el alumno comprenda el fundamento de los procesos de la transformación de: La leche y sus derivados, huevo y miel.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Conocer la composición de los diferentes productos pecuarios
- ✓ Conocer los análisis mas frecuentes que se realizan a los productos pecuarios para controlar su calidad
- ✓ Conocer y comprender los diferentes sistemas de Conservación y métodos de Procesamiento de los Productos Pecuarios

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

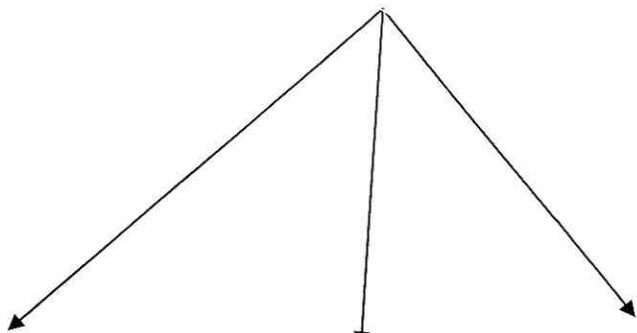
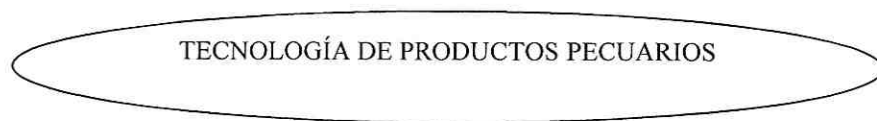
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PECUARIOS

1. LA TRANSFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS PECUARIOS
2. TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE
3. TRANSFORMACIÓN DEL HUEVO
4. TRANSFORMACIÓN DE LA MIEL

1. Tecnología de la leche
 - 1.1. Colecta
 - 1.2. Conservación
 - 1.3. Transformación
 - 1.3.1. Leches fluidas (pasteurizada y UTH)
 - 1.3.2. Leches fermentadas
 - 1.3.3. Quesos
 - 1.3.4. Crema y mantequilla
3. Tecnología del huevo
 - 3.1. Colecta y manejo post-postura
 - 3.2. Conservación: refrigeración
 - 3.3. Transformación
 - 3.3.1. Huevo pasteurizado
 - 3.3.2. Huevo congelado
 - 3.3.3. Huevo deshidratado
3. Miel
 - 3.1. Cosecha
 - 3.2. Beneficio y almacenamiento
 - 3.3. Procesamiento:
 - 3.3.1. Miel para untar
 - 3.3.2. Miel deshidratada
 - 3.3.3. Derivados de la colmena

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

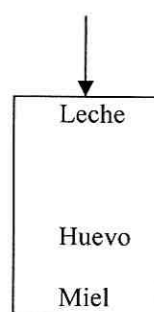
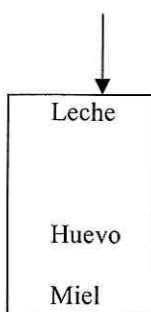
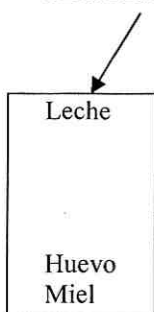
ACADEMIA: DE TECNOLOGÍAS



COMPOSICIÓN
PROCESOS

CONTROL DE CALIDAD

CONSERVACIÓN



BIBLIOGRAFIA BASICA

1. Buenas prácticas en la producción de alimentos. Alfonso A. Gardea Béjar, Gustavo A. González... [et al]. México Editorial Trillas 2007 - 664.02 BUE 2007
2. Diccionario de la industria de la leche y los productos lácteos José Manuel Guillé Pérez. México El manual moderno UAA 2005. 2 ejemplares. Clasificación: R637.1097203 GUI.
3. Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos P. Walstra ...[et. al.] ; tr. Rosa Ma. Oria Almudí Zaragoza Acribia 2001. 730 p. ; 24 cm. 4 ejemplares. Clasificación: 637.1 CIE. (Este libro es teoría clásica-básica)
4. Ciencia de la leche principios de técnica lechera. Charles Alais ; tr. Antonio Lacasa Godina Barcelona, España Reverte 1985 reimpr. 2003. 873 p : Il ; 21 cm. 637 ALA 2009 (Este libro es teoría clásica-básica)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

1. Tecnología de los productos lácteos edit. Ralph Early; traducción de Rosa M^a Oria Almudí Zaragoza Acribia 2000 xiv, 459 p : il, grafs ; 24 cm. 3 ejemplares. Clasificación: 637.1 TEC 2000.
2. La miel alimento de conservación natural, origen, recolección, comercialización Giulio Piana, G. Ricciardelli Dialbore, A. Isola ; Enrique Ascensio de la Sierra. Madrid Mundi-Prensa 1989. 106 p. 1 ejemplar. Clasificación: 638.16 PIA

ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Conocer el equipo y los reactivos que se utilizan en el análisis de los productos pecuarios

Aprender la teoría necesaria para comprender los procesos de transformación de los productos pecuarios

CARACTERISTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

Los conocimientos que adquiere el alumno en este curso los aplicarán profesionalmente en la Agroindustria, para mejor aprovechamiento de los productos pecuarios.

Así mismo el alumno comprenderá los procesos de transformación para optimizar, recursos humanos e industriales

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

La capacidad de conocer la composición de los productos pecuarios, brinda las bases del porque de los procesos de transformación de los productos pecuarios.

MODALIDADES DE EVALUACION

Exámenes parciales:	Valor
1 Examen parcial	40%
Prácticas (lab)	20%
1 Examen departamental	10%
Cuaderno/Tareas	15%
Visitas	15%