



**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA  
INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS  
Modalidad Libre**

**Departamento de Ciencia y Tecnología**

**Carrera Ingeniería en Alimentos**

**Núcleo Electivo**

**Correlativas:** Microbiología de Alimentos / Operaciones Unitarias

**Carga horaria total:** 36 horas

**Docente:** María Eugenia Mateos

**Año lectivo:** 2023 y 2024

**Objetivos**

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender la importancia cultural y económica de los productos lácteos y sus productos derivados.
- Conocer el concepto de cadena de valor aplicado a estos productos.
- Adquirir y/o profundizar los conocimientos sobre el procesamiento de la leche y las diferentes tecnologías de elaboración de los productos lácteos, así también como otros aspectos relevantes a la industria láctea.
- Conocer la microbiología láctea y sus fermentos
- Conocer experiencias de profesionales de la industria.

**Saberes profesionales**

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.

**Contenidos mínimos:** Producción primaria de leche. Recibo y tratamientos de la leche, leches fluidas. Tecnologías de elaboración de leche en polvo, yogures y postres lácteos, quesos, dulce de leche, crema y manteca, helados y productos de suero.

Análisis sensorial de productos lácteos. Microbiología de productos lácteos. Probióticos en la industria láctea. Utilización de Enzimas en la industria láctea. Gestión de calidad en la industria láctea.

### **Programa analítico**

**Unidad 1: Introducción.** Conceptos de producción primaria de leche. Recibo de leche. Tratamientos, Leche fluida.

**Unidad 2: Procesos industriales.** Tecnología de elaboración de: dulce de leche, yogures y postres lácteos, quesos, helados, productos de suero. Productos lácteos grasos. Productos lácteos funcionales

**Unidad 3: Microbiología.** Microbiología láctea y sus fermentos

**Unidad 4: Calidad.** Gestión de calidad en la industria láctea. Defectos en quesos

### **Bibliografía**

#### *Bibliografía obligatoria*

- Alan, H., Varnam, J., & Sutherland, P. (1995). Leche y Productos Lácteos Tecnología, Química y Microbiología. Zaragoza, Editorial Acribia.

#### *Bibliografía de consulta*

- Código Alimentario Argentino (Ley 18284/1969) y actualizaciones – Capítulos I, II, III, IV, V, VIII, XVIII y XII
- Spreer, E. (1991). Lactología industrial.
- Tamime, A. Y. (1990). Yogurt Ciencia y Tecnología, Editorial Acribia. Zaragoza. España.
- Schlimme, E., & Buchheim, W. (2002). La leche y sus componentes. Propiedades químicas y físicas. Acribia. Zaragoza, España.

### **Formas de evaluación y acreditación**



La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. La asignatura se evalúa en la mesa libre con un examen escrito.