



## Corresponde a Resolución N° 406/2019

**1-CARRERA:** MEDICINA VETERINARIA.

**2-DEPARTAMENTO:** SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

**3-ASIGNATURA:** PRÁCTICA PROFESIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

**4-PLAN DE ESTUDIOS:** 2011.-

**5-CUERPO DOCENTE:**

Profesor a cargo: Prof. Adj. (Ex) Otrosky, Roberto Nelson

Auxiliares Docentes: Sereno, Dora, Forte Mariana, Schiaffino, Belen y Beccares, Guillermo

**6-REGIMEN DE CURSADA:** Bimestral. Presencial.

**7-CARGA HORARIA:**

- Carga horaria total de la asignatura: 50 hs.
- Carga horaria total semanal: 1º semana: 15 hs. 2º semana 40 hs.
- Cantidad de semanas: 2 semanas.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 8 hs. semanales.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 34 hs semanales.

**8-SISTEMA DE EVALUACION:** Régimen de asistencia del 80%. Con examen final oral. Presentación de monografía.

**9-OBJETIVOS GENERALES Y PARTICULARES**

Objetivos Generales:

- Contribuir a la formación de un profesional capaz de liderar la implementación y aplicar tecnologías adecuadas y actuales en la fabricación de productos lácteos.
- Adquirir conocimientos esenciales para garantizar calidad, inocuidad y seguridad de los productos alimenticios.

Objetivos Particulares:

- Adquirir conocimientos y destrezas en los procesos tecnológicos en la industrialización y conservación de los productos lácteos.
- Aplicar criterios sanitarios a la industrialización, tecnología y control de los alimentos de origen lácteo.
- Conocer y desarrollar legislaciones actualizadas.
- Conocer la importancia que reviste la industrialización de los productos lácteos y su impacto en la salud pública y el desarrollo de las regiones.

**10-MODALIDAD PEDAGOGICA-DIDACTICA**

-Clases teóricas. Clases teórico prácticas. Talleres. Laboratorio. Visitas a establecimientos.

**11-SISTEMA DE EVALUACION:** Presentación de monografía o examen integrador.

**12-CONTENIDOS:**

Leche, características y propiedades. Normas de higiene en el ordeño. Producción primaria, obtención, almacenamiento y transporte de leche. Métodos de conservación. Legislación. Plantas industrializadoras de la leche



## Corresponde a Resolución N° 406/2019

y productos lácteos. Procesado y tecnología de productos lácteos. Propiedades físico-químicas de la leche y derivados, relacionado al control de inocuidad. Parámetros y Evaluación de calidad de los productos lácteos. Características generales de las industrias lácteas. Aplicación de normas de calidad alimentaria en las industrias de productos lácteos.

### Recursos didácticos:

- Manual de Industrias Alimenticias elaborado en la cátedra.
- Contenidos teóricos totales para la cursada de la Cátedra de Bromatología y Tecnología de alimentos.
- Estructura de clases teóricas con power point.
- Proyección de fotografías, videos, etc.
- Visitas y pasantías a establecimientos de producción primaria de leche. Tambos.
- Visitas y pasantías a industrias de productos lácteos.
- Desarrollo de procesos tecnológicos aplicados en la industrialización de productos lácteos. (Modalidad Taller)

### **13-BIBLIOGRAFIA:**

- ACHA P. SZYRES B. (2003) Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. OPS. 3º Edición.
- AMIOT, J. (1991). Ciencia y Tecnología de la Leche: Principios y Aplicaciones. Acribia, Zaragoza.
- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Ley 18.284 y Decreto 2126/71. Ed. De la Canal Asoc. Y Marzocchi Ediciones. Actualizado.
- CODEX ALIMENTARIUS, Versión actualizada.
- Ellner, Richard y Corinna Schlüter; (2000) Preguntas y respuestas sobre la microbiología de la leche y los productos lácteos;; Ed. Díaz de Santos.
- FAO. (2012). Elaboración de leche en polvo y productos dietéticos. TR-LA/71/46-S. Niro Atomizer. (Argentina).
- Fellows, P. J. (2018). Tecnología del procesado de los alimentos. Principio y practica. Edit. Acribia. (3ª edición, revisada y actualizada). ISBN: 9788420011851.
- ICMSF (2000). Microorganismos de los Alimentos Características de los Patógenos Microbianos. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- Madrid Vicente, Antonio. (2018). Fabricación de yogur, kéfir y postes lácteos. Edit. Acribia. (1ª Edición). ISBN: 978-84-948919-3-9.
- RATTO, M. A.; Vega, C; GARRIDO, T. (1993). Control Microbiológico de la Leche y Productos Lácteos. Métodos recomendados. Ed. Sesator .Lima (Perú).
- Romero del Castillo, Roser y Josep Mestres Lagarriga; (2004). Productos lácteos: Tecnología; Edicions UPC.
- SPREER. E. (1996). Lactología Industrial. Ed. Acribia. Zaragoza España.
- Valencia Montes, Oscar. (2001). Manual para la elaboración de productos lácteos, UCOL.



## Corresponde a Resolución N° 406/2019

- VARNAM, A.H. y J.P. SUTHERLAND (1995). Leche y Productos Lácteos: Tecnología, Química y Microbiología. Acribia, Zaragoza.