



UNIVERSIDAD TECNICA NACIONAL SEDE ATENAS
DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN Y ACCIÓN SOCIAL
CURSO: ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
NATURALEZA: TEÓRICO – PRÁCTICO

Distribución de horas	16 horas presenciales en la modalidad de aprovechamiento
Población Meta	Productores, Particulares.
Productor Académico	

Descripción General

El curso pretende brindar los conocimientos básicos necesarios sobre la industrialización y producción láctea y sus subproductos, será un curso teórico-práctico para un mayor aprendizaje por parte del participante.

Objetivo General

Conocer la teoría y la práctica de diferentes procesos lácteos, así como la situación de la leche regional y su comercialización.

Objetivos Específicos

1. Brindar al participante el conocimiento práctico para la elaboración de los principales derivados lácteos, utilizando la forma económica y real de los procesos.
2. Utilizar diferentes tipos de microorganismos y procesos para la obtención de productos de lácteos fermentados.
3. Practicar el proceso de obtención de los derivados lácteos.

Contenidos

1. Preparación de quesos,(fresco, bagaces y palmito)
2. Natilla
3. Yogurt
4. Equipo para proceso
5. Análisis de leche

Metodología

El curso se impartirá por medio de clases expositivas y prácticas de manera que el participante logre un mayor aprendizaje de los conocimientos y mayor desarrollo de habilidades, con las cuales se logre una mejora en la producción, calidad y comercialización.

Evaluación

El curso se aprueba mediante el cumplimiento de todas las horas del curso así como la participación en las prácticas en la planta de lácteos.

Bibliografía

Barrantes, E, (2007). Tecnología de la leche. Versión Preliminar. San José, EUNED

FAO 2008, Elaboración de productos de Origen Animal. Roma. Codex

Amiot, J. 1991 Ciencia y Tecnología de la leche, Principios y Aplicaciones. Zaragoza Acribia.