



Producción de Derivados Lácteos

La leche es uno de los alimentos más ricos en nutrientes, pues está constituido por partículas de lactosa, caseína, grasa, calcio, fósforo, potasio, lacto albuminas y algunas vitaminas que son necesarias para la nutrición humana. En el país, este alimento es uno de los más importantes de la canasta familiar. De igual manera hay muchas familias que viven del negocio lechero, los cuales venden su producto a empresas de leche envasada y derivados lácteos, pero con la globalización las compañías del sector alimentario se enfrentan cada día a mercados más exigentes, situación que demanda grandes esfuerzos. Por tal razón, se hace necesario generar valor agregado a la leche mediante su transformación en derivados lácteos, para así, ser competitivos con los mercados externos que pueden llegar al país por el tratado de libre comercio. Es por ello que el programa de formación, Producción de derivados lácteos, le brindará al aprendiz los conocimientos necesarios sobre las pruebas de calidad que se realizan a la leche fresca y la importancia de una buena manipulación de este alimento desde el ordeño hasta el transporte a la fábrica de producción para su transformación en quesos y leches fermentadas.

Contenido

- Composición y características físico-químicas de la leche.
- Microorganismos, higiene y manipulación en la cadena alimentaria de la leche.
- Análisis físico-químicos para determinar la calidad y conservación de la leche y sus derivados lácteos.
- Leches fermentadas y quesos.

Habilidades que Desarrolla

- Reconocer los factores que influyen en la calidad de la leche.
- Identificar los componentes de la leche y requisitos de calidad de las materias primas para la elaboración de derivados lácteos.
- Reconocer las características organolépticas de la leche.
- Identificar las propiedades físicas de la leche.
- Reconocer la contaminación de la leche en toda su cadena productiva.
- Identificar los microorganismos alterantes de la leche.
- Establecer las condiciones higiénicas en el ordeño.
- Aplicar técnicas de lavado de manos y recepción de la materia prima en plantas de proceso.
- Clasificar las leches fermentadas y tipos de quesos.



- Manejar las pruebas de calidad de la leche y métodos de conservación de los derivados lácteos.
- Utilizar los equipos necesarios para el procesamiento de productos lácteos.
- Emplear procesos de transformación de productos lácteos.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 