



**UNIVERSIDAD TECNICA NACIONAL SEDE ATENAS**  
**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN Y ACCIÓN SOCIAL**  
**CURSO: ELABORACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS**  
**AVANZADO**  
**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. Equipo para proceso
2. Análisis de leche
3. Preparación de:
  - a. Quedo tipo Gouda
  - b. Mozzarella con especias
  - c. Ricotta
  - d. Queso tipo Cheedar
4. Empaques

## **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.