



DATOS IDENTIFICATIVOS

Ciencia e tecnoloxía do leite

Materia	Ciencia e tecnoloxía do leite			
Código	O01G040V01704			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Enxeñaría química			
Coordinador/a	Centeno Dominguez, Juan Antonio			
Profesorado	Centeno Dominguez, Juan Antonio			
Correo-e	jcenteno@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	A asignatura "Ciencia e Tecnoloxía do Leite" pretende aportar habilidades específicas ao alumno para: Coñecer a composición e as propiedades físico-químicas máis importantes do leite desde o punto de vista tecnolóxico; Expoñer os factores que poden incidir na calidade do leite como materia prima para as industrias lácteas; Describir os fundamentos e as peculiaridades dos procesos de conservación e diversificación do leite; Coñecer o equipamento empregado na industria láctea para a transformación do leite e a produción de diferentes derivados lácteos; Desenvolver ou combinar procesos para a posible diferenciación ou obtención de novos produtos; ou Analizar e avaliar os riscos e xestionar a seguridade na industria láctea. A materia, de carácter obrigatorio, relaciónase de forma horizontal con outras catro asignaturas que se imparten no cuarto curso da titulación, todas elas nomeadas mediante o encabezado "Ciencia e Tecnoloxía..." (da Carne, de Produtos Pesqueiros, de Produtos Vexetais e Enolóxicas).			

Competencias de titulación

Código	
A1	Coñecer os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados cos alimentos e os seus procesos tecnolóxicos
A2	Coñecer e comprender a química e bioquímica dos alimentos e a relacionada cos seus procesos tecnolóxicos
A4	Coñecer e comprender as propiedades físicas e químicas dos alimentos, así como os procesos de análise asociados ao establecemento das mesmas
A5	Coñecer e comprender as operacións básicas na industria alimentaria
A6	Coñecer e comprender os procesos industriais relacionados co procesamento e modificación de alimentos
A7	Coñecer e comprender os conceptos relacionados coa hixiene durante o proceso de produción, transformación, conservación, distribución de alimentos; isto é, posuír os coñecementos necesarios de microbioloxía, parasitoloxía e toxicoloxía alimentaria; así como o referente á hixiene do persoal, produtos e procesos
A12	Capacidade para fabricar e conservar alimentos
A13	Capacidade para analizar alimentos
A14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
A17	Capacidade para analizar e avaliar os Riscos Alimentarios
A18	Capacidade para xerir a seguridade alimentaria
B2	Capacidade de análise e síntese
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B13	Aprendizaxe autónoma
B14	Adaptación a novas situacións

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Descibir as fases e os compoñentes do leite desde os puntos de vista físico e químico, inferindo a súa relación coas aptitudes tecnolóxicas, ademais dos factores máis importantes de variación da composición do leite	A1 A2 A4

Coñecer as propiedades de interese tecnolóxico dos principais compoñentes do leite, os efectos dos tratamentos industriais sobre os mesmos e os principais problemas que poden orixinar no seu procesado tecnolóxico	A2 A4 A5
Expoñer as operacións de obtención, recollida e transporte do leite, e explicar cómo a maneira de levalas a cabo incide na calidade da materia prima que chega á industria	A4 A7
Describir a natureza e as propiedades das encimas e dos microorganismos presentes de forma natural, como contaminantes ou engadidos no leite, indicando a súa posible implicación, como responsables de alteracións ou como axentes de transformacións desexables, na elaboración de produtos lácteos	A1 A2 A5 A6 A7
Coñecer os equipos e instalacións empregados na industria láctea para os tratamentos tecnolóxicos e o envasado do leite, e para a obtención dos diferentes produtos lácteos	A5 A6 A7
Explicar os procesos de conservación e diversificación do leite: o seu fundamento, as súas particularidades, os problemas que presentan, os controis nas plantas de fabricación e as características dos diferentes produtos resultantes	A2 A4 A5 A6 A7
Capacidade para tomar mostras de leite e de produtos lácteos, e para realizar unha análise composicional, físico-química e microbiolóxica básica	A13 A14
Capacidade para traballar como técnico de fabricación ou produción nunha industria láctea	A12 A14
Capacidade para regularizar e mellorar as producións, e para solucionar problemas puntuais na fabricación de produtos lácteos	A12 A14
Capacidade para diagnosticar e, no seu caso, corrixir as alteracións do leite e dos produtos lácteos	A13 A14
Capacidade para analizar e avaliar os riscos alimentarios nunha industria láctea, e para confeccionar un manual de análise de perigos e puntos críticos de control (APPCC)	A17 A18
Capacidade para relacionar os conceptos lactolóxicos, e enfocar os retos e problemas no ámbito da industria láctea dun xeito analítico e pragmático	B2 B6
Capacidade para documentarse e para discernir a información de interese de cara á solución de problemas concretos na industria láctea	B2 B6 B13
Adaptarse a situacións e problemas novos	B14

Contidos

Tema	
INTRODUCCIÓN. O SECTOR LÁCTEO	INTRODUCCIÓN E CONCEPTOS BÁSICOS. O leite: concepto e definicións. Ciencia e Tecnoloxía do Leite: concepto e relacións con outras ciencias e disciplinas. A industria láctea: importancia económica do sector. O sector lácteo en Galicia: situación actual e perspectivas.

COMPOSICIÓN E COMPOÑENTES DO LEITE.
PROPIEDADES DE INTERESE TECNOLÓXICO

COMPOSICIÓN DO LEITE. MINERAIS. Compoñentes do leite. Factores de variación da composición. Os minerais do leite. Factores que afectan á composición mineral do leite. Equilibrios físicos entre os minerais do leite.

OS HIDRATOS DE CARBONO DO LEITE. A lactosa. Principais problemas que presenta a lactosa na tecnoloxía do leite. Propiedades da lactosa de interese tecnolóxico: solubilidade, cristalización, hidrólise, poder reductor e participación na reacción de Maillard. Determinación de lactosa en leite e derivados. Efectos dos tratamentos industriais sobre a lactosa.

OS LÍPIDOS DO LEITE. I. Compoñentes lipídicos do leite. A emulsión graxa do leite. O glóbulo graxo: tamaño, composición, natureza da membrana. Propiedades físicas da graxa do leite. Efecto dos tratamentos industriais sobre a emulsión graxa: homoxeneización, axitación, outros tratamentos.

OS LÍPIDOS DO LEITE. II. Enranciamiento dos lípidos do leite. Enranciamiento lipolítico do leite. Lipasas presentes no leite. Activación e inhibición. Autooxidación dos lípidos do leite. Sensibilidade do leite á autooxidación lipídica. Factores extrínsecos que afectan a autooxidación da graxa láctea. Outras alteracións da graxa do leite. Propiedades físicas da graxa do leite. Determinación do contido en materia graxa do leite.

AS SUBSTANCIAS NITROXENADAS DO LEITE. I. Interese tecnolóxico. Fraccionamento. A fracción caseínica do leite. Compoñentes da fracción caseínica. Estado micelar das caseínas. Estrutura da micela. Estabilidade das micelas.

AS SUBSTANCIAS NITROXENADAS DO LEITE. II. Efectos da quimosina. Efectos da acidificación. Efectos dos tratamentos térmicos. Efectos da concentración salina. Efectos da conxelación. Substancias nitrogenadas non proteicas. Efectos dos tratamentos industriais sobre as substancias nitrogenadas do leite: tratamentos térmicos, conxelación, refrixeración.

OS ENCIMAS DE INTERESE DO LEITE. AS VITAMINAS DO LEITE. Lipasas e esterases. Proteasas. Fosfatasas. Xantina oxidasa e superóxido dismutasa. Peroxidasa e catalasa. Sulfhidrilo oxidasa. Vitaminas liposolubles: propiedades. Vitaminas hidrosolubles: propiedades.

MICROBIOLOXÍA DO LEITE

MICROBIOLOXÍA DO LEITE. Concepto e importancia da calidade microbiolóxica do leite. O leite como medio de cultivo. Orixe dos microorganismos presentes no leite. Grupos microbianos de interese lactolóxico. Efectos dos tratamentos industriais: refrixeración, tratamentos térmicos. Microorganismos dos cultivos iniciadores.

OPERACIÓNS XERAIS. LEITES ENVASADOS

RECOLLIDA E TRANSPORTE DO LEITE. OPERACIÓNS XERAIS. Organización da recollida. Recepción do leite no peirao. Almacenamento. Controis de entrada. Limpeza e depuración física. Homoxeneización. Desnatado. Normalización.

LEITE HIXIENIZADO. Definición. Hixienización do leite por pasterización. Principais problemas que presenta a pasterización. Pasterización baixa e pasterización alta. Elaboración do leite pasterizado. Envasado do leite pasterizado. Almacenamento. Outros procedementos de hixienización. Os controis na planta de hixienización.

LEITE ESTERILIZADO E LEITE UHT. Definicións. Fabricación de leite esterilizado. Problemas que presenta a elaboración de leite esterilizado. Fabricación de leite UHT. Problemas que presenta a elaboración de leite UHT. Sistemas indirectos e directos de elaboración de leite UHT. Envasado aséptico do leite UHT. Os controis na planta de fabricación de leite esterilizado e UHT.

LEITES CONCENTRADOS E LEITE EN PO	LEITES CONCENTRADOS POR EVAPORACIÓN. Tipos e definición. Problemas que presenta a concentración do leite por evaporación. Leite condensado: tecnoloxía de fabricación. Fabricación de leite evaporado. Fabricación de leite concentrado. Os controis na planta de fabricación de leites concentrados por evaporación. LEITE EN PO. Definición. Fabricación de leite en po non instantaneizado. Fabricación de leite en po instantaneizado. Procedementos de instantaneización. Principais factores que inflúen na capacidade de reconstitución do leite en po. Os controis na planta de elaboración de leite en po.
NATA E MANTEIGA	NATA. Definición e tipos comerciais de nata. Elaboración de nata. Desnatado. Desacidificación. Pasterización. Homoxeneización. Desodorización. Envasado e almacenamento. Nata esterilizada. Derivados da nata. Os controis na planta de elaboración de nata. MANTEIGA. Definición. Etapas de que consta a elaboración da manteiga. Maduración. Adición de colorantes. Batido. Lavado. Salgado (salazonado). Amasado. Métodos continuos de elaboración de manteiga. Os controis na planta de fabricación de manteiga.
QUEIXO, LEITES FERMENTADOS E OUTROS PRODUTOS	QUEIXO. I. Definición. Tecnoloxía xeral da elaboración de queixo. Selección do leite. Pasterización. Coagulación. Desorado. Moldeado e prensado. Salgado. Recubrimentos. Maduración. Fenómenos bioquímicos durante o proceso e axentes causais dos mesmos. A práctica da maduración. Factores condicionantes. Maduración dirixida ou controlada. Os controis na planta de elaboración de queixo. QUEIXO. II. Clasificación dos queixos. Tecnoloxías específicas de elaboración de queixos. Fabricación de queixos frescos. Fabricación de queixos brancos pasterizados. Fabricación de queixos de pasta branda: de codia lavada, de codia con mofos e de pasta azul. Fabricación de queixos de pasta dura e semidura: de pasta prensada non cocida e de pasta prensada cocida. Fabricación de queixos fundidos. Métodos continuos de elaboración de queixo. Outras técnicas modernas aplicables á fabricación de queixo: desorado centrífugo, ultrafiltración. LEITES FERMENTADOS E LEITES AROMATIZADOS. XEADOS. Leites fermentados. Definición. Leites sometidos a fermentación ácida. Leites sometidos a fermentación ácido-alcohólica. Leites aromatizados. Os controis nas plantas de elaboración de leites fermentados e aromatizados. Xeados. Definición. Clasificación. Tecnoloxía da elaboración de xeados. Outros produtos similares. Os controis na planta de fabricación de xeados.
PRÁCTICAS DE LABORATORIO	ANÁLISE COMPOSICIONAL E FÍSICO-QUÍMICO DO LEITE. Determinación dos contidos en extracto seco, materia graxa e proteína do leite cru. Determinación do pH, da acidez titulable e da densidade do leite cru. APTITUDE INDUSTRIAL DO LEITE E CONTROIS DO LEITE TRATADO TÉRMICAMENTE. Probas do alcohol e da reductasa (azul de metileno). Control da pasterización: proba da fosfatasa alcalina. Probas da peroxidasa e de Aschaffenburg. ELABORACIÓN DE LEITES FERMENTADOS. Preparación de cultivos iniciadores. Elaboración dun iogur firme. Elaboración dun iogur batido aromatizado. Elaboración de kéfir. ELABORACIÓN DE QUEIXO. Determinación da actividade coagulante ou forza dun callo. Preparación dunha callada ácida e dunha callada enzimática. Elaboración dun queixo fresco de callada ácida (□quark□). Elaboración dun queixo de coagulación mixta. Adición de cloruro cálcico, cultivos iniciadores e callo. Coagulación e desorado. Salgado. Moldeado e prensado. Maduración. Elaboración dun requexo ou queixo de soro (□Ricottone□). DETERMINACIÓNS ANALÍTICAS EN PRODUTOS LÁCTEOS. Determinación do contido en sacarosa do leite condensado. Determinación do contido en humidade e do índice de solubilidade do leite en po. Determinación de diacetilo en manteiga e en queixo. Determinación dun índice de proteólise en queixo.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	30	45	75
Prácticas de laboratorio	15	5	20
Seminarios	15	5	20
Saídas de estudo/prácticas de campo	5	0	5
Presentacións/exposicións	2	10	12
Traballos tutelados	1	8	9
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	6	7
Outras	0	2	2

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia, e das bases teóricas e/ou directrices dos traballos e exercicios a desenvolver polos estudantes
Prácticas de laboratorio	Actividades de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia (determinacións analíticas, elaboración de produtos a pequena escala, probas de control de calidade, etc.). Terán lugar no laboratorio de prácticas de Tecnoloxía de Alimentos
Seminarios	Actividades enfocadas ao traballo sobre un tema específico, que permiten afondar ou complementar os contidos da materia. Empregaranse como complemento das clases teóricas
Saídas de estudo/prácticas de campo	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas. De ser posible, realizarase unha visita a unha pequena e a unha grande industria láctea (LOUREIRO, Carballiño, Ourense; FEIRACO, Ames, A Coruña)
Presentacións/exposicións	Preparación e exposición por parte do alumnado, ante o docente e os compañeiros de clase, dun tema sobre contidos da materia proposto polo profesor. Levarase a cabo en grupo (grupos de cinco alumnos), e o tema exporase en horas destinadas a seminarios (2 horas por grupo)
Traballos tutelados	Elaboración e presentación por parte do alumnado, ante o docente e os compañeiros de clase, dun documento de revisión bibliográfica sobre unha temática de actualidade relacionada coa materia. Trátase dunha actividade autónoma dos estudantes centrada na busca, recollida e tratamento de información, incluíndo a lectura e manexo de bibliografía especializada (bases de datos, revistas). Levarase a cabo en grupo (grupos de cinco alumnos), e os traballos exporase en horas destinadas a seminarios (1 hora por grupo)
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan exercicios (cuestionarios tipo test) relacionados coa asignatura. O alumno deberá realizar os exercicios individualmente. Os cuestionarios, correspondentes a cada tema ou módulo nos que se estrutura a materia, presentaranse a través da plataforma TEMA de teledocencia

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Presentacións/exposicións	Orientación ao grupo sobre a preparación da exposición, ou sobre a obtención de información e o tratamento da mesma para a preparación do traballo. Atención ás consultas formuladas polo grupo. Atención ás preguntas e dúbidas formuladas polo alumno en relación coa resolución de exercicios
Traballos tutelados	Orientación ao grupo sobre a preparación da exposición, ou sobre a obtención de información e o tratamento da mesma para a preparación do traballo. Atención ás consultas formuladas polo grupo. Atención ás preguntas e dúbidas formuladas polo alumno en relación coa resolución de exercicios
Resolución de problemas e/ou exercicios	Orientación ao grupo sobre a preparación da exposición, ou sobre a obtención de información e o tratamento da mesma para a preparación do traballo. Atención ás consultas formuladas polo grupo. Atención ás preguntas e dúbidas formuladas polo alumno en relación coa resolución de exercicios

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Os coñecementos adquiridos a través desta metodoloxía docente serán avaliados nunha proba de resposta curta (exame final)	40
Prácticas de laboratorio	Os coñecementos adquiridos a través desta metodoloxía docente serán avaliados nunha proba de resposta curta (exame final)	10
Seminarios	Os coñecementos adquiridos a través desta metodoloxía docente serán avaliados nunha proba de resposta curta (exame final)	10
Traballos tutelados	Avaliarase a elaboración e presentación do traballo tutelado (en grupo)	20

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación anterior será aplicable a aqueles alumnos que asistan, **como mínimo, a tres cuartas partes (75%) das actividades presenciais** (horas na aula). **Para os alumnos que non cumpran dita condición** a avaliación constará dunha proba de resposta curta, que representará un 60% da nota final, e da presentación dun traballo tutelado que suporá o 40% restante.

Sistema de cualificacións: expresarase mediante cualificación final numérica de 0 a 10 segundo a lexislación vixente (Real Decreto 1125/2003 de 5 de setembro; B.O.E. do 18 de setembro).

Bibliografía. Fontes de información

ROMERO DEL CASTILLO, R.; MESTRES, J., **Productos lácteos: tecnología**, 1ª,
MAHAUT, M., **Introducción a la tecnología quesera**, 1ª,
SCHLIMME, E. & BUCHHEIM, W., **La leche y sus componentes: propiedades químicas y físicas**, 1ª,
WALSTRA, P. [et al.], **Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos**, 1ª,
EARLY, R., **The technology of dairy products**, 2ª,
VARNAM, A.H. & SUTHERLAND, J.P., **Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología**, 1ª,
LUQUET, F.M., **Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra. vols. 1 e 2**, 1ª,
VEISSEYRE, R., **Lactología técnica: composición, recogida, tratamiento y transformación de la leche**, 2ª,
WALSTRA, P. & JENNES, R., **Química y Física lactológica**, 1ª,
ALAIS, C., **Ciencia de la leche: principios de técnica lechera**, 1ª,
Alimentación, Equipos y Tecnología. Madrid: Alción. ISSN: 0212-1689,
Alimentaria: Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos. Madrid. ISSN: 0300-5755,
Dairy Foods. BNP Media. ISSN: 0888-0050,
Dairy Industries International. Bell Publishing Ltd. ISSN: 0308-8197,
International Dairy Journal. Elsevier Science. ISSN: 0958-6946. Online ISSN: 1879-0143,
International Journal of Dairy Technology. Wiley-Blackwell. ISSN: 1364-727X. Online ISSN: 1471-0307,
Journal of Dairy Research. Cambridge University Press. ISSN: 0022-0299. Online ISSN: 1469-7629,
http://www.perseo.biblioteca.uvigo.es/screens/recursosselectronicos_gag.html,
<http://www.scopus.com/home.url>,
<http://bddoc.csic.es>,
<http://www.westlaw.es/wles/app/login/subscription>,
<http://webs.uvigo.es/servicios/biblioteca/cdrom/frmat.htm>,
<http://sfx.bugalicia.org/vig/az?lang>,
<http://curros.bugalicia.org:8332/V/X18E3YYT4FK5HC61BSU9L215G5CAAC57L7G1DCAHEVRXS5YQ4N-00828?func=meta-1>,
<http://www.alimentatec.com/>,
<http://www.la-leche.es/>,
<http://www.fenil.org/home.asp>,
<http://www.portalechero.com/>,
<http://www.alfalaval.com/industries/food-dairy-beverages/dairy/pages/dairy.aspx>,
cytali@listserv.rediris.es,

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Ampliación de bromatoloxía/O01G040V01601
Tecnoloxía alimentaria/O01G040V01605
Materias primas/O01G040V01905