



GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

PRODUCTOS LÁCTEOS



Mónica Rodríguez García-Risco



Grado NHYD
PRODUCTOS LÁCTEOS



OBJETIVOS GENERALES

1. Conocer la composición de la leche y productos lácteos.

COMPONENTES DE VALOR NUTRITIVO

2. Conocer los procesos de elaboración de los productos lácteos

EFFECTO DEL PROCESO DE ELABORACION EN LOS COMPONENTES

CAMBIOS EN EL VALOR NUTRITIVO

3. Conocer el beneficio de los componentes de la leche y los productos lácteos en diferentes estados fisiológicos.

4. Conocer los nuevos productos lácteos enriquecidos en componentes bioactivos y los beneficios que aportan al organismo.



Grado NHYD
PRODUCTOS LÁCTEOS



PROGRAMA

- Introducción
- La leche (biosíntesis, características y composición)
- Valor nutritivo de los componentes en la dieta. Péptidos bioactivos.
- Microbiología
- Tipos de leche (líquida, en polvo,..)
- El queso
- Yogur y leches fermentadas
- Nata y mantequilla
- Helados
- Subproductos de la Industria Láctea
- Productos Lácteos Funcionales.
- Lácteos, nutrición y estados fisiológicos



Grado NHYD
PRODUCTOS LÁCTEOS

MÉTODOS DOCENTES

ACTIVIDADES PRESENCIALES (3h semanales)

- SEMINARIOS: conferencias, trabajos
- TUTORIAS
- PRÁCTICAS DE LABORATORIO (elaborar distintos tipos de queso, detectar adulteraciones de leche de distintas especies, comprobar si un lácteo es funcional.....)

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

- CUESTIONARIOS (facilitar el estudio)
- TRABAJO SOBRE RELACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y ALGUNA PATOLOGÍA. Discusión personal.





Grado NHYD
PRODUCTOS LÁCTEOS

CLASES TEÓRICAS

Martes 16:30-17:30

Miércoles 14:30- 15:20 y 15:30 a 16:20

o Todo continuo. 14:30-16:10.

Algunos otros días!!!

PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Semana 15-19 noviembre

Horario 15:30 a 18:30

Edificio Planta Piloto de Ingeniería QCA y Tecnología de Alimentos





Grado NHYD
PRODUCTOS LÁCTEOS



CRITERIOS DE EVALUACION

1. Examen de teoría (60%). Al menos dos parciales eliminatorios (>6)
2. Prácticas experimentales de laboratorio (examen, informes, preparación) (15%).
3. Presentación de trabajos o actividades individuales o por grupos (10%).
4. Actividades de evaluación, cuestionarios, kahoot..... (15%)

CONVOCATORIA ORDINARIA

Martes 18 de Enero

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Lunes 20 de Junio