



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



UNIDAD CURRICULAR ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

CARRERA: TECNÓLOGO EN INDUSTRIAS
LÁCTEAS

MÓDULO 3

Modalidad: Presencial

Carga horaria semanal: 4 horas

Créditos educativos: 6



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

Esta unidad curricular se orienta a brindar a los estudiantes los fundamentos teóricos y prácticos necesarios para la elaboración de una amplia variedad de postres lácteos, desde los más tradicionales hasta las últimas tendencias del mercado, garantizando la calidad, seguridad alimentaria y eficiencia en los procesos productivos. Por su parte, promoverá el desarrollo de habilidades para solucionar posibles inconvenientes de los diferentes procesos y elaborar productos manteniendo protocolos.

II) Resultados de aprendizaje

1. Elabora y caracteriza diferentes tipos de postres lácteos considerando los agregados necesarios para obtener productos atractivos al consumidor, atendiendo al reglamento bromatológico nacional.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. POSTRES LÁCTEOS

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Postres lácteos.
 - 1.1. Composición y propiedades de los ingredientes.
 - 1.1.1. Características de la leche para elaboración de postres (leche en polvo, leche fluida, ventajas desventajas y diferencias en el producto terminado).
 - 1.1.2. Leche y derivados lácteos: tipos, composición y propiedades.
 - 1.1.3. Azúcares: tipos, funciones y aplicaciones.
 - 1.1.4. Grasas: tipos, funciones y aplicaciones.
 - 1.1.5. Proteínas: tipos, funciones y aplicaciones.
 - 1.1.6. Aditivos alimentarios en postres tipo flan y mouse. espesantes y estabilizantes.
 - 1.2. Técnicas de elaboración.
 - 1.2.1. Diagrama de elaboración.
 - 1.2.2. Preparación de la mezcla, estandarización, elaboración de balance de

- sólidos.
- 1.2.3. Pasteurización y homogeneización de la leche.
- 1.2.4. Control de etapas de proceso de elaboración.
- 1.2.5. Preparación de mousses.
- 1.2.6. Decoración y presentación de postres.
- 1.3. Control de calidad.
 - 1.3.1. Parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.
 - 1.3.2. Análisis sensorial.
 - 1.3.3. Gestión y control de la calidad en la producción de postres lácteos.
- 1.4. Innovación y tendencias.
 - 1.4.1. Postres lácteos funcionales y saludables.
 - 1.4.2. Nuevos ingredientes y tecnologías.
 - 1.4.3. Tendencias del mercado y consumidores.
 - 1.4.4. Tipos de envasado.
 - 1.4.5. Defectos.

V) Orientaciones pedagógicas

Para promover una formación integral en la elaboración de postres lácteos, se propone un enfoque que combine clases teóricas interactivas con talleres prácticos intensivos. Se enfatiza en la implementación de metodologías como el aprendizaje basado en problemas reales de la industria, fomentando el trabajo en equipo y la resolución de problemas. Las visitas a plantas industriales y el desarrollo de un proyecto final permitirán a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos en un contexto real. La evaluación será continua y combinará pruebas teóricas, evaluación de prácticas y autoevaluación. Además, se utilizarán diversos recursos didácticos como manuales, plataformas virtuales y videos tutoriales para facilitar el aprendizaje.

1. Enfoque Práctico

Talleres interactivos: dedicar un porcentaje significativo del tiempo en talleres prácticos donde los estudiantes elaboren una amplia variedad de postres, desde los más básicos hasta los más complejos.

Aprendizaje basado en problemas: presentar a los estudiantes problemas reales de la industria láctea (por ejemplo: fallas en la textura, contaminación microbiológica) y guiarlos en la búsqueda de soluciones.

Proyecto final: asignar un proyecto final donde los estudiantes desarrollen una nueva receta de postre lácteo, desde la formulación hasta la producción a escala piloto.

2. Integración de la teoría y la práctica

Clases teóricas interactivas: utilizar ejemplos prácticos, videos y demostraciones para explicar los conceptos teóricos.

Visitas a plantas industriales: organizar visitas a plantas de producción de lácteos para que los estudiantes puedan observar los procesos industriales y aplicar los conocimientos adquiridos en el aula.

3. Desarrollo de habilidades

Trabajo en equipo: fomentar el trabajo colaborativo en la realización de las prácticas de laboratorio y el proyecto final.

Comunicación efectiva: promover la comunicación oral y escrita a través de presentaciones, informes y discusiones en grupo.

Resolución de problemas: desarrollar habilidades para la identificación y resolución de problemas en la producción de postres lácteos.

Creatividad e innovación: estimular la creatividad de los estudiantes a través de la generación de nuevas ideas y la adaptación de recetas existentes.

Desarrollar tablas nutricionales.

VI) Bibliografía

Alais, C. (2022). Ciencia de la leche. España: Reverte.

Facundo Cuffia , (2016) Postres Lácteos-Instituto Lactologia Industrial UNL -CONICET.

Fernández Rodríguez, C., Agyre Consulting, S. (2014). Postres lácteos. INAE0209. España: Bookwire GmbH.

Pardo V., M. E. (2003). Guía de procesos para la elaboración de productos lácteos. Colombia: Convenio Andrés Bello.

Reglamento Bromatológico Nacional, (2022), 5ª edición, Decreto N° 315/994 de fecha

05/07/1994 Anotado y Concordado con Apéndice Normativo.

Romero del Castillo Shelly, R., Mestres Lagarriga, J. (2004). Productos lácteos. Tecnología. España: Edicions UPC.

Tetra Pak. (1996). Dairy Processing Hand Book. The Chemistry of Milk, v.2,

Owen r. Fennema. (2012) Química de los Alimentos. University of Wisconsin Madison. Wisconsin.